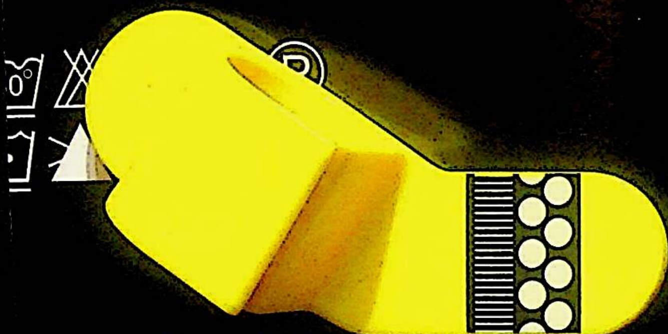
omposició 100% cotó
omposico 100% algoco
amenstelling 100% katoen
aterial 100% Baumwolle
المكوّنات 100% قط



omposition 100% Coton

mposition 100% cotton
mposizione 100% cotone
mposición 100% algodón
mposició 100% cotó
mposico 100% algoco
menstelling 100% katoen
aterial 100% Baumwolle
المكوّنات 100% قد


பிழைக்கும்வழி
என்றும்

mposició 100% co
mposico 100% al
menstelling 100
aterial 100% Ba
كوّنات 100% قط

omposition 100% Co

mposition 100% cotton
mposizione 100% cotone
mposición 100% algodón
mposició 100% cotó
mposico 100% algoco
menstelling 100% kat
aterial 100% Baumw
المكوّنات 100% قط

உ

பிழைக்கும் வழி

என்னும்

அனுபவ கைதொழில்

(நான்கு பாகங்கள் அடங்கியது)



இவை

மைசூர் K. V. இராமாராவ் அவர்களால்

எழுதப் பெற்றது

பதிப்பாளர் :

சண்முகானந்தா புக் டிப்போ

67, T. K. முதலி தெரு, சூளை, சென்னை-112.

[விலை ரூ. 25

பதிப்புரிமை

சகலமான புத்தக வியாபார நண்பர்களுக்கும், அடியிற் கண்டுள்ள யான் தெரிவித்துக்கொள்ளுவது யாதெனில்.

'பிழைக்கும் வழி' என்னும் அனுபவக்கைத் தொழில், மைசூர் K. V. ராமாராவ் அவர்களால் எழுதப்பெற்று மிகவும் சிரமத்துடன் தேக சிரமத்தையும் பொருள் விரயத்தையும் பொருட்படுத்தாமல் அச்சிட்டு வெளியாக்கியுள்ளேன் ஆதலால் நமது அன்பார்ந்த புத்தக வியாபாரி இதை பிரட்டியோ கூட்டியோ குறைத்தோ அச்சிடாதிருக்கும் வண்ணம் கேட்டுக் கொள்ளுகிறேன். தவிர இந்நூல் கவர்மெண்டாரின் சட்டப்படி காபிரைட் செய்திருப்பதால் இதிலுள்ளவைகளை கூட்டிக் குறைத்து அச்சிடுவார்களானுல் இதனுல் உண்டாகும் சகல நஷ்டஈடுபாடுகளுக்கும் உட்படுவதுடன் கிரிமினல் கோர்ட் சட்ட குற்றத்திற்கும் பாத்தியதையாவார்கள் என்பதை இவ்வறிக்கையின் மூலம் தெரிவித்துக்கொள்ளுகிருேம்.

இங்ஙனம்

K. M. பாலசுந்தரம்

சண்முகானந்தா புக்டிபோ

சூளை, சென்னை-112

கடவுள் துணை

பிழைக்கும் வழி

என்னும்

அனுபவக் கைத்தொழில்

அட்டவணை

நெ.	பொருள்	பக்கம்	நெ.	பொருள்	பக்கம்
	முதற்பாகம் வாசனை கலர்சாந்துகள் செய்யும் முறைகள்		13	வழுக்கைத் தலை மயிர் வளரத் தைலம்	6
1	ரோஸ் கலர் சாந்து	1	14	வதன வசீகர ஸ்னோ	6
2	வாசனை கெந்தூர கலர் சாந்து	1	15	வேறொரு முறை ஸ்னோ தயாரிப்பு	6
3	கருப்புகலர் சாந்து	1	16	மற்றும் வேறுமுறை ஸ்னோ	7
4	சாதா குங்குமம் செய்யும் முறை	2	17	ஸ்நானத்திற்கு வேண்டிய ஸ்நானதூள்	7
5	மங்களூர் குங்குமம் செய்யும் முறை		18	கூந்தலுக்கு தூபம் தயாரித்தல்	8
6	கொடி சம்பங் தைலம்	3	19	தூள் நெலங்கு பவுடர் செய்முறை	8
7	சந்தன எண்ணை செய்யும் முறை	3	20	ஆடைகளின் அழுக் கெடுக்கும் உயர்தர சோப்பு	9
8	கூந்தல்வளரும் பரிமள காந்தி தைலம்	3	21	க்ரீம் டாய்லெட் சோப்பு	10
9	ஸ்நான சஞ்சீவி தைலம்	4	22	சாண்டல் சோப்பு தயாரித்தல்	11
10	பரிமள ரோஸ் ஆயில்		23	மகுடம்பூ சோப்பு தயாரித்தல்	11
11	சரக்கெண்ணைத் தைலம்	5	24	வேப்பம்பூ சோப்பு தயாரித்தல்	11
12	நரைமயிர் கருக்கும் தைலம்	5	25	சொறி சிரங்கு சம்ஹாரி சோப்பு	12

நான்காம் பாகம்

இனிப்பு பண்டம் தயாரித்தல்

நெ.	பொருள்	பக்கம்

ஊறுக்காய் தினுசுகள்

பொருள் அட்டவணை முற்றிற்று

ஹிப்நாடிஸ மெஸ்மெரிசமெனும் வாயுவேக மனோவசிய சாஸ்திரம்

இந் நூலில் மனோவசியத்தைப் பற்றியும் அதைப் அப்யசிக்கவேண்டிய வழிகளைப் பற்றியும் எழுதப் பட்டிருப்பதுடன் உலகில் பிறர் கண்களுக்கு தெரியாமல் உலாவும் வழியைப் பற்றியும் இறந்த பெரியோர்களுடன் எப்படி பேசுவது என்பதைப் பற்றியும் நன்கு எழுதப்பட்டிருக்கின்றன சபையினில் விரலைக்காட்டி மற்றவர்களை தூங்க வைக்கும் வழிகளைப் பற்றியும் மனோவசிய சக்தியினால் நாம் உலகிற்கு செய்ய வேண்டிய நன்மை, செல்வாக்குடன் இருக்க விரும்புகின்றவர்களும் இந்நூல் தேவாமிர்தம் போன்றதாகும் சித்திர படங்களுடன் அடங்கியது

இதன் விலை ரூ. 30

தேவேந்திரநாத் மாயாஜால விநோதம்

வாரிசூழுலகின் கண்வசிக்கும் ஆரிய நண்பர்கள் இதில் இங்கிலீஷ் கைபுரட்டு வித்தைகள், பீதாம்பர வித்தைகள் பிரின்சி வித்தைகள் மூலிகை சல்லிய வித்தைகள் கண்கட்டு வித்தைகள் அஸ்டமாசித்திகள் செய்யலாம் வசியவகைகள் செய்யலாம் மணலைக்கிளரி விநாயகர் காட்டலாம் மகேந்திர ஜாலம் செய்யலாம். இந்திரஜாலம் கோகர்ண வித்தை பர்தாள அஞ்சனம் செய்தல்! பச்சைபாம்பு மேய்தல் பேயாட்டுதல், மரஞ்செடி முளைத்தல் மோடிவைக்கும் வித்தை இவை போன்ற அற்புதஜாலங்கள் 2000 சேர்ந்தவை செழுமணவை சித்திரக்கவி தேவேந்திரநாத் பண்டிதர் அவர்கள், தான் சொந்தமாய் செய்து காண்பித்த ஜாலங்களை இதில் தெளிவுற காணலாம்.

இதன் விலை ரூ. 30

கொக்கோகம் அல்லது இரதிமன்மதன் திருவிளையாடல்

மர்மவிஷயங்கள் பச்சையாக விளக்கப்பட்டுள்ள கொக்கோக சாஸ்திரம் இதில் காம உற்பத்தி ஆண் பெண் சரீர அமைப்பு நான்கு வகை பெண்களுடைய லக்ஷணம் சம்போகம் செய்யவேண்டியமுறை அமுர்தநிலை ஆலிங்கனவகைகள் பெண்களை வசீகரப்படுத்தும் மார்க்கம் மர்மமான லீலாசாஸ்திரத்துக்குறிய படமும் இரதிமன்மதனுடைய உருவப்படமும் மதன சக்கரப்படமும் [பூஜாவிதானத்தோடு] அமிர்தநிலை சக்கரம் ஸ்ரீ பஞ்சாக்ஷர மனோவசீகர சக்கரம் முதலியவை அடங்கியது.

இதன் விலை ரூ. 16

சண்முகானந்தா புக் டிப்போ
67, T. K முதலி தெரு, சூளை, சென்னை-112.

சதிபதிகளின் மர்மம் (அல்லது)

மானிட ரகசிய சாஸ்திரம்

இதில் வசந்தனுக்தும் சுலோசனாவுக்கும் வினு விடை தர்க்கங்களாகவே பெண்களைச் சந்தோஷிக்க செய்யும் விதமும், சிசுஉற்பத்தி நேர்மையும் சிசுவை க்கவனிக்கவேண்டிய ஏற்பாடும் உண்மையான ஜாதி பேதங்களும் அவைகளின் லட்சணங்களும் ஆண் பெண் இருவர்களும் இன்புற்றிருக்கும் விதங்களும் இன்னஸ்திரீயை இன்னவர்விவாகம் செய்யக்கூடும் என்ற விதமும் போகம் செய்ய வேண்டிய நாளும் நாழிகையும் இன்னவிதமாக சுகிக்கவேண்டிய கிரம மும் ஆண் பெண் மலடு விவரங்களும் ருது காலங்க ளும், அவைகளின்பலாபலன்களும் மாதம்ஸ்ரீகளுக்கு அமிர்தநிலை எந்தக்காலங்களில் எவ்விதத்தில் இருக் கும் என்பதையும் அதை எவ்விதமாய் நிலைபெயர்க்க வேண்டுமென்பதை பிரஸ்பதி பகவான் தேவேந்திர னுக்கு அருளிச்செய்த உலோகாயுத சம்மந்தமான விஷயங்களும் அமைந்துள்ளது இன்னும் அகால சேர்க்கையால் வரும் கெடுதியும் இதை போன்ற அரிய பெரிய மர்மங்கள் இந்நூலில் இனிய செந் தமிழ் நடையில் பிரசுரமாகியுள்ளது கண்களை கவ ரும் அழகிய சித்திரப் படங்களும் சேர்க்கப்பட்டிருக் கின்றன அழகிய முகப்புடன் கூடியது.

இதன் விலை ரூ. 16

நம் நாட்டு வைத்தியம்

நீங்கள் வைத்தியர் என பெயர் வாங்க விரும்புகிறீர்களா? அப்படியானால் இன்றே நம் நாட்டு வைத்தியத்தை வாங்கி படியுங்கள், நீங்கள் பிரபல வைத்தியராகத் திகழலாம் என்பது உண்மை.

இது ஓர் உன்னதப் படைப்பு இதுவரை காணாத சிறந்த கட்டுக்கோப்பான சித்த வைத்திய நூல் என்றும் இது மிகை அல்ல இதில் ஆயுர்வேத, யூனானி, அலோபதிக் முறைகளும் இடம் பெற்றுள்ளது. வைத்தியம் பயிற்சி பெற விரும்புவோர்களுக்கும், வைத்தியம் பயின்றுள்ள பிரபல வைத்தியர்களும் பொழுதைப் போக்க விரும்பும் அன்பர்களும் பயன் அடையும் விதத்தில் எழுதப்பட்டிருக்கிறது

நம் நாட்டு வைத்தியம் படிப்பதற்கு மகிழ்ச்சியும் குதூகலத்தையும், ஆர்வத்தையும் தூண்டும் வகையில் எழுதப்பட்டிருககிறது.

இந்த நூலில் கரு உற்பத்தி எப்படி ஆகிறது? கரு வளர்ச்சியில் பஞ்சபூதம் எவ்வாறு வேலை செய்கிறது. தச வாயுக்கள் நமது தேகத்தை எவ்வாறு காத்து செயலபடுகிறது தசநாடியின் தொழில் என்ன திரிதோஷத்தின் தன்மை என்ன? கைநாடி பார்க்கும் விதம், மனித உடலில் 96-தத்துவக் கருவிகள் எவ்வாறு வேலை செய்கிறது மற்றும் இருதயம், கல்லீரல், மண்ணீரல், தீனிப்பை, மூத்திரப்பை முதலியவற்றின் தொழில் விவரங்களும் அதில காணும் நோய்களின் விவரங்களும் அந்நோய்களுக்கான சிகிச்சை முறைகளையும், மற்றும் சூரணம், மாத்திரை, செந்தூரம், பற்பம், சுண்ணம், லேகியம், தைலம் முதலிய அநேக முறைகள் இதனில் உள்ளது

இந்நூலை தொகுத்தவர், ஸ்ரீரங்கம் சித்த வைத்தியர்

S. வீரப்பெருமாள் பிள்ளை R.I.M.P.

இதன் விலை ரூ. 40

சண்முகானந்தா புக் டிப்போ

67, T. K. முதலி தெரு, சூளை, சென்னை-112.

உ

ஸ்ரீ வேலும் மயிலுந் துணை

பி ழை க் கு ம் வ ழி

என்னும்

அனுபவ கைத்தொழில்

முதல் பாகம்

வாசனைக் கலர்சாந்துகள் செய்யும் முறை

ரோஸ்கலர் சாந்து

ரோஸ் வர்ணம்	1-அவுன்ஸ்
பம்பையா எஸன்ஸ்	அரை ,,
வெண்மையான கோந்து	அரை வீசை

இதுகளில் கோந்தை ஓர் செப்புபாத்திரத்தில் ½ படி நீருடன் போட்டு 1-நாள் இரவு பகல் முற்றும் ஊரவைத்து மறுநாள் மற்றொரு சுத்தமான பாத்திரதில் ஓர்மெல்லிய துணிகொண்டு வடித்து அதில் ரோஸ்வர்ணத்தை திரிபடாமல் கலந்து நெற்றியில் வைக்கும் திட்டத்திற்கு சரிபார்த்து மேற்சொன்ன எஸன்சைகலந்து சிறு புட்டிகளில் நிரப்பி தமது முத்திரையுடன் வியாபாரம் செய்ய லாம் இம்முறை அனுபோகத்திற் சிறந்தது.

வாசனை செந்தூர கலர் சாந்து

மேற்சொன்னபடியே கோந்தை பதப்படுத்தி அதில் ½அவுன்ஸ் டார்க்மஞ்சள் வர்ணமும் கால் அவுன்சு சிகப்பு வர்ணமும் கலந்து சுத்தமாக திரி யின்றி கலக்கி வாசனைகலந்து உபயோகிக்கவும்

கருப்பு கலர சாந்து

மேற் சொன்னபடியே கோந்துடன் கருப்பு வர்ணத்தை கூட்டினால் கருப்பு சாந்தாகும்.

இதுபோலவே நமக்கு எந்த கலர் வேண்டுமானாலும் வர்ணங்களை மாத்திரம் மாற்றி செய்யலாம் இதுவியபாரிகளுக்குஓர்சிறந்தமுறையாகும்.

குங்குமம் செய்யும் முறை

சாதா குங்குமம்

கொம்பு மஞ்சள்	1 வீசை
நல்லெண்ணை	போதியவரை

மஞ்சளை தூள் செய்து ஜலித்து அதற்கு போதியவரை கொஞ்சம் நல்லெண்ணெ சேர்த்து பிசைந்து காற்றில் உலர வைக்கவும் நல்லவிதமான மினுமினுப்புள்ள குங்குமமாகும்.

மங்களூர் குங்குமம் செய்முறை

ஆரருட்மாவு	½ வீசை
வேண்டியவர்ணம்	¼ அவுன்ஸ்

மேற்சொன்ன ஆரருட்மாவை சுத்தமாக ஜலித்து அதில் நமக்கு எந்தகலர்வேண்டுமோ அந்த வர்ணத்தை போதிய தண்ணீரில் கலந்து ஷை மாவில்தெளித்துகட்டிகள் விழாமல் பிசைந்து நிழலில் உலர்த்தி விற்பனை செய்யலாம். பளபளப்பு வேண்டுமானால் ஜிகுன என்னும் மெருகு தூளை கொஞ்சம் கலந்துக்கொள்ளவும்.

2-ம் அத்தியாயம்

தைலங்கள் செய்யும் முறை

கொடி சம்பங்கித் தைலம்

நல்லெண்ணை	1 வீசை
கோரைக்கிழங்கு	1 பலம்
அகர் கட்டை	1¼ பலம்
கஸ்தூரி மஞ்சள்	1 ,,
கீழாநெல்லி சார்	1 ,,
குருவேர்	1 ,,
கதிர்பச்சை	1 ,,
சம்பங்கி புஷ்பம்	1 படி

மேற்படி சரகுகளைகாயவைத்து இடித்துபொடியாக்கி வஸ்திரகாயம்செய்துவகைக்கு மேற்கண்ட எடையாக எடுத்து ஓர்பாண்டத்திலிட்டுமாவினுல் வாயைமூடி ஓர் அகலமானபாத்திரத்தின் நடுவில் மூன்று கற்களை நடுவில் அமைத்து அதின்மீதுஷி கலசம்கட்டிய பாண்டத்தை வைத்து அடுபேற்றி திடமானஜலம்விட்டு ஒரேஜாதி விரகினுல் ஒரு நாள் முற்றும் சூடேற்றிபிறகு அதைஇறக்கிகுளிர வைத்துமெல்லிய துணியினுல் வடிகட்டி சம்பங்கி மலர் எஸன்சேர்த்து சீஷாக்களிலடைத்து வைக்கவும் இத்தைலத்தினுல் கூந்தல் செழித்துவளரும்.

சந்தன எண்ணை செய்முறை

சந்தண அத்தர்	2 டிராம்
சாண்டல் ஆயில்	2 ,,
வெட்டிவேர்	3 பலம்
கிளியூரப்பட்டை	3 ,,
லவுங்கப்பட்டை	3 ,,
ஆலம் விழுது	2 குவாட்
ஆலிவ் ஆயில்	3 ,,
கிளிமஞ்சள்	½ அவுன்ஸ்

இதில் வேர்பட்டை விழுது இதை நன்றாகக் காயவைத்து இடித்து ஜலித்து வகைக்கு 3 பலம் சமஎடையாக எடுத்துகொண்டு ஓர் பாண்டத்தை அடுப்பேற்றி 10 பலம் நல்லெண்ணையை விட்டு இளஞ்சூடாகவரும்சமயம்சாண்டல் ஆயில்விட்டு கிளிமஞ்சளைகலந்து அதன்பின் ஆலிவ் ஆயிலை சேர்த்து சந்தண அத்தரை விட்டுவஸ்திரகாயம் செய்துவைத்த மேற்படிசரக்குகளை சேர்த்துநன்றாக கலக்கி அதன் சாரங்கள் எல்லாம் இறங்கும் வரையில் எண்ணையை கொதிக்கவைத்து இறக்கி சற்றுசூடுதனிந்ததும் மெல்லியஓர் துணிகொண்டு வடித்து தேவையுலள ரசனைகளைச்சேர்த்து உபயோகிக்கலாம் இதனுல் சிரரோகம் கண்டு சிரங்கு முதலியவைகள் நீங்கி கூந்தல்செழிப்புடன் வளரும்

கூந்தல் வளரும் பரிமள காந்தி தைலம்

நல்லெண்ணெ	1 வீசை
பூலாக்கிழங்குசார்	2 பலம்
அம்ரிமானியா	1 தேக்கரண்டி அளவு
ஆல்கஹால்	2 பைண்ட்
பாரக மெண்ட் ஆயில்	½ அவுன்ஸ்
காப்பீலியம்	,, அவுன்ஸ்
கிளிமஞ்சள்	¼ ,,

ஓர் செப்புப் பாத்திரத்தில் 1வீசை நல்லெண்ணெயைஊற்றி காட்டுசுள்ளியினால் எரித்துஇளந்தீயாகஇருக்கும்சமயம்பூலாங்கிழங்கைசார்பிழிந்து ஊற்றி நன்றாககலக்கி அம்மோனியாவையும் மற்றும மேற்கண்ட சரக்குகளையும் ஒன்றின்பின் ஒன்றாக்க கலந்து வடித்து வாசனையைக்கலந்து புட்டிகளில் அடைத்துக்கொள்ளவும் இம்முறை பலதைல முறைகளுக்கெல்லாம் மேன்மையானது

ஸ்நான சஞ்சீவித் தைலம்

நல்லெண்ணெ	5-பலம்
எருக்கன் மலர்	போதியவரை
கருஞ்செம்பை மலர்	1½ பலம்

இந்த மூன்று சரக்குகளையும் ஓர் பாண்டத்தி லிட்டு அடுப்பேற்றி முறியக் காய்ச்சி ஆரவைதது கண்ணிற்படாமல் உடம்பு தலைமுற்றும் தேய்த்து ஸ்நானம் செய்துவர இடிமண்டை குடைச்சல் ஜன்னியின் சம்மந்தமான கழுத்துவலி முதலிய வியாதிகளை உடனே கண்டிக்கும்.

பரிமள ரோஸ் ஆயில்

ரோஜா சென்ட்	1-அவுன்ஸ்
தேங்காய் எண்ணெ	12 ,,
ஆல்கானெட்ருட்	½ ,,
ஜாங்மீன் எஸன்ஸ்	2 ,,

இந்த வஸ்துக்களில் தேங்காய் எண்ணெ மாத்திரந் தீயிட்டு அனல் காட்டி கொஞ்சம் சூடேற்றி

ரோஸ் சாயம் ஊற்றி எண்ணெ சூடு ஆறியதும் மற்ற மூன்று வஸ்துக்களையும் ஒன்றுபட சேர்த்துக் குலுக்கி உபயோகிக்கவும்.

இதுபோல் தைல வகையறாக்களை கூட்டும் காலத்தில் அளவு தவராமலும் மாசு படாமலும் சுத்தமாக கூட்டவேண்டும்.

சரக்கொண்ணைத் தைலம்

சரக்கெண்ணை மலர்	½ படி
பாதம் எண்ணை	6 பலம்
கோரைக் கிழங்கு	1 பலம்
பூலாக் கிழங்கு	1 பலம்
லார்ட்	2 அ
சிட்ற நல்லா பில்லு	½ அ
அம்மோனியா ஜலம்	6 அ

பாதம் எண்ணையை ஓர் பாத்திரத்தில் விட்டு அடுப்பிலேற்றி சற்று சூடானவுடன் சரக்கொண்ணை மலரை அதில் தூவி மேற்கண்ட சாக்குகளில் தூள்செய்ய வேண்டியதை தூள் செய்து ஜலித்து மேற்படி எண்ணெயில்போட்டு கலக்கி பிறகு மற்ற சரக்குகளையும் ஒன்றன்பின் ஒன்றாய் சேர்த்துக் கிளறி சரக்குகளின் சாரம் முற்றும் இயங்கியபின் தைலபாமாக வடித்து ஓர் சீசாவில் அடைத்து வைத்துக் கொள்ளவும். இதனுல் கூந்தல் அதிக வாசமுடன் பரிமளப்பதுடன் கோரைப்போல் கூந்தல்வளரும் இதுவியாபாரிகளுக்கும் நல்ல லாபத்தைத் தரக்கூடியது.

நரைமயிர் கருமையாகும் தைலம்

டிஸ்டில் பொட்டாஷ்	6 அவுன்ஸ்
அம்மோனியா	6 ,,
மழை ஜலம்	10 ,,
பைரோ காலிக் ஆசிட்	½ ,,
ஸில்வர் நைட்ரேட்	4 டிராம்

மழை ஜலத்தை ஓர்பாத்திரத்திலிட்டு கொதிக வைத்து அதில்மற்றுமுள்ளசரக்குகளையும்ஒன்றின் பின் ஒன்றாக கலந்து ஓர் சீசாவில் அடைத்து வைத்

துக்கொண்டு அனுதினமும் நரை மயிர்களுக் மாத்திரம் தடவிவர நாளுகுநாள் நிறம்மாறிவெ மை கருமை நிறமுண்டாகும். இதுபோல் ½மண் லம் உபயோகித்தால் இதில் குணம் விளங்கும்.

வழுக்கைத் தலைமயிர் வளரத் தைலம்

தேங்காய் எண்ணை	½ வீசை
மயிர் மாணிக்கம்	5 பலம்
ஆல்கனெட்ரூட் கிழங்கு	5 ,,
கோரைக் கிழங்கு	5 ,,
குருவி வேர்	5 ,,

இந்த சரக்குகளை நன்றாகக் காயவைத்து தூள்செய்து ஓர்மெல்லிய துணிகொண்டு ஜலித் தேங்காயெண்ணெயை ஓர் செப்பு பாத்திரத்தி நடுத்தரமாக இளந் தீயுடன் காயவைத்து மே கண்ட சரக்குகளின்தூளை வகைக்கு பலம்வீத போட்டு ஓர்செப்புக்கரண்டியால் துழாவிஓர் ஜா யில் வடித்துவைத்துக்கொண்டு ஓர்மண்டல காலை மாலை இருவேளையும் தடவிவர வழுக்கை தலையில் மயிர் கொழுந்துவிட்டு வளரும்.

வதன வசீகர ஸ்னோ

ஆட்டுக் கொழுப்பு	2 சேர்
தேங்காயெண்ணை	5 பலம்
பிரஞ்ச் சாக்குத்தூள்	2½ அவுன்ஸ்
டினிச்சுர் ஆப் ஸ்டராம்	1 ,,
லார்ட்	1அரை ,,

ஒரு செப்புபாத்திரத்தில் ஆட்டு கொழுபுடன் தேங்கா எண்ணெகலந்து மெழுகு பதமாக உருக் ஆரவைத்து இதில்மேற்சொன்ன சரக்குகளை ஒன் றன்பின் ஒன்றாக கலந்து காற்றுபோகாமல் சீசா வில் பத்திரபடுத்தி முகத்திற்குப் பூசிவர முகப்ப முகத்திலுள்ள தழும்புகள், தேம்பல் முதலியவை கள் மாறும், முகம் வசீகரத்துடன் ஜொலிக்கும்.

வேறொரு முறை ஸ்நோ தயாரிப்பு

அசல் பசும் வெண்ணை — அவுன்ஸ்
ஆர்ரிஸ் 1 ,,
டின்ச்சர் ஆப் ஸ்டராம் 1 ,,
தேன் மெழுகு 4 தோலா

மேற்சொன்ன வெண்மையையும் தேன்மெழுகையும் ஓர் பாண்டத்திலிட்டு உருக்கி இளம் பதமாக வரும்சமயத்தில் மற்றுமுள்ள வஸ்துக்களை சேர்த்து உபயோகித்துவர முகத்தில் நாளுக்கு நாள் அதிக தேஜஸ் உண்டாவதுடன் முக வெளுப்பு, முகவரட்சி முதலியவைகள் மாறும்.

மற்றும் வேறுமுறை ஸ்நோ

ஆரரூட் மாவு 2 இராத்தல்
ரோஜா அத்தர் 10 சொட்டு
ஆயில்லவண்டா 20 ,,
பெர்ய்ஒயிட் வேண்டியவரை

இவைகளை நன்ருகக்கலந்து ஆயில் லவண்டரை தெளித்து, ரோஜா அத்தரையும் சேர்த்து திரிவிழாமல்நிழலிலுலர்த்தி டம்பிகளில்அடைத்து வைக்கவு:ம் அது சிறுவர்களுக்கு தேகாரோக்கியமும் முகவசீகரமும் உண்டாகும்,

ஸ்நானத்திற்கு வேண்டிய முறை

உயர்தர ஸ்நானத்தூள்

ஜடா மாஞ்சி 4 பலம்
பச்சைப்பயறு 4 பலம்
விளாமிச்சம் வேர் 4 பலம்
கவுளா 4 பலம்
தும்ராஷ்டகம் 4 பலம்
பளிங்கு சாம்பிராணி 4 பலம்
கஸ்தூரி மஞ்சள் 4 பலம்
சோம்பு 4 பலம்
லவங்கப்பட்டை 2 பலம்
வெட்டிவேர் 4 பலம்
கார்தோக் அரிசி 4 பலம்

கோஷ்டம்	4	பலம்
பச்சிலை		,,
கோரைக்கிழங்கு	4	,,
கிச்சிலிக்கிழங்கு	4	,,
சந்தணத்தூள்	4	,,
ஏலரிசி	4	,,
சீயக்காய்த்தூள்	10	,,

இவைகளைத் தனித்னியாக காயவைத்து இடித்து ஜலித்து ஒன்றாக கலந்து ஓர் பீங்கான் ஜாடியில் அடைத்துவைத்துக்கொண்டு தேய்த்து ஸ்நானம் செய்தால் சொரி,சிரங்கு படை துற்நாற்றம் கற்றாழை நாற்றம்மேகரோகங்கள் முதலியன மாறும்.

கூந்தலுக்கு தூபத்தூள் தயாரித்தல்

நுணுவேரின் தூள்	1	பலம்
பளிங்கு சாம்பிராணி	2	,,
தும்ராஷ்டகம்	1½	,,
சந்தணக்கட்டைத்தூள்	2	,,
வெட்டிவேர்	1	,,
மிலாக்கட்டை தூள்	1	,,
மட்டிப்பால்	1	,,

இந்த சரக்குகளை என்றுகூட்டி பாத்திரத்தில் பத்திரப்பத்திவைத்துக்கொண்டுஸ்நானம் செய்தவுடன் கூந்தலுக்கு தூபம்போடவும் இதன் புகையானதுபட்டவுடன் தலைநோய்களும்பலவிதமான ஜன்னிகளும் சூரியனைக்கண்ட பனிபோல்விலகுவதுடன் கண்ணுக்கு குளிர்ச்சியைத்தரும்.

நலுங் பவுடர் செய்முறை

ரோஜா மலர்	2	பலம்
குங்குமப்பூ	2	,,
ஆவரம்பூ	2	,,
கோரைக்கிழங்கு	2	,,
வெட்டிவேர்	2	,,
தவனம்	2	,,

கஸ்தூரி மஞ்சள்	2—பலம்
மல்லிகைப்பூ	2 ,,
பச்சைப்பயிறு	2 ,,
சந்தனத்தூள்	2 ,,
ஏலரிசி	2 ,,
இலுப்பைப்புண்ணாக்கு	5 ,,
ஜவ்வாது	1 தோலா

இவைகளை காயவைத்து இடித்துப் புடைத்து ஜலித்து வகைக்கு 2 பலம் வீதம் எடுத்துகொண்டு இலுப்பை புண்ணாக்குத் தூளுடன் கலந்து உபயோகித்துவர சொறி சிரங்கு நமச்சலை போக்கி தேகத்திற்கு ஆரோக்கியத்தையளிக்கும்.

சோப்புகள் செய்யும் முறை

ஆடைகளின் அழுக்கெடுக்கும் உயர்தரசோப்பு

தேங்காயெண்ணை	4 வீசை
தண்ணீர்	4 ,,
காஸ்டிக் சோடா	4 ,,
ஆட்டுக் கொழுப்பு	4 ,,
ரோஜனம்	4 ,,
ஓழமண்	3 ,,
சுண்ணாம்பு நீர்	4 ,,

தண்ணீரில் சுண்ணாம்பு நீரையும் சோடாவையும் ஒரு பாண்டத்தில் கலக்கி அதனுடன் ஓழமண்ணைசேர்த்து அடுப்பேற்றி கொதிக்க வைத்து இறக்கி மற்றொரு பாண்டத்தில் தேங்காஎண்ணையும் ஆட்டுக் கொழுப்பையும் சேர்த்து கொதிக்கும் சமயத்தில் ரோஜனத்தைப் போட்டு நன்றாகக் கலக்கி கொதிக்கும்சமயம் இறக்கி வைத்திருக்கும் முன் சொன்ன சரக்கைக்கலந்து நன்ருகத்துழாவி சோப்புப் பதமாக வரும்சமயம் ஏதாவது ஓர் அகலமான பெட்டியில்ஊற்றி வேண்டியபடி அறுத்துக் கொள்ளவும்.

க்ரீம் டாய்லெட் சோப்பு

லாவடர்ண்	½ அவுன்ஸ்
பன்னீர்	¼ புட்டி
மகுடம்பூ அத்தர்	10 துளி
ஆல்கஹால்	¼ காலன்
பாம் ஆயில் சோப்புத்தூள்	2 பவுண்ட்
பவுடர் ஸ்டார்ச்	½ ,,
கொழுப்பு	2 ,,

பாம் ஆயிலுடன் கொழுப்பையும்கலந்து து டித்த சோப்பையும் அதில்சேர்த்து ஓர்பாண்ட விட்டு உருகச் செய்து அதில் லாவண்டர் ஆ ஹால் பவுடர்ஸ்டார்ச் இதுகளை ஒன்றின்பின் ஒ றாக சேர்த்து நன்றாக கிளரி பன்னீர் விட்டு டம்பூ அத்தரைச் சேர்த்து உருண்டையாகவோ அல்லதுதட்டையாகவோ செய்து நிழலிலுலர் உபயோகிக்கவும் தேகமே வாசனையாகும்.

சாண்டல் சோப்பு தயாரித்தால்

சுத்தமான கொழுப்பு	4 பவுண்ட்
சந்தனத்தூள்	1 ,,
மஞ்சள் பார் சோப்பு	2 ,,
வாசிங்சோடா	1 ,,
ஆலிவ் ஆயில்	1 ,,
மழை ஜலம்	1½ ,,
சந்தன எஸன்ஸ்	20 துளி

ஓர் பாத்திரதி மழை ஜலத்துடன் சோடா யும் மஞ்சள் சோப்புத் துண்டையும் நன்றா கலந்து அடுப்பேற்றி கொதிக்க வைத்து இற வைத்து மற்றொரு பாத்திரத்தில் மேற்சொ கொழுப்பைப்போட்டு உருகி வரும் சமயத் ஆலிவ் ஆயில்விட்டு சந்தன தூளையும் போ துழாவி இறக்கி வைத்திருக்கும் கிஷாயத் விட்டு நன்றாகக் கிண்டி சந்தன எஸன் தெளித்து அச்சுகளில் வார்த்து எடுத்து நி லுலர்த்தி வைத்துக்கொள்ளவும்.

மகுடம்பூ சோப்பு தயாரித்தல்

நீர் சுண்ணாம்பு	2 பவுண்ட்
சுத்தமான ஆட்டுக் கொழுப்பு	5 ,,
மாவு	1 ,,
வாஷிங் சோடா	3 ,,
வெண்மையான பார் சோப்பு	2 ,,
மகுடம்பூ எஸன்ஸ்	20 துளி
ஆயில் ஆப் லவண்டர்	1½ அவுன்ஸ்
மகுடம்பூ தைலம்	1 ,,

ஓர் பாத்திரதில் சித்தரித்த சோப்புத் துண்டு
களையும் ஆட்டுக் கொழுப்பையும் போட்டு அடுப்
பேற்றி எண்ணெபோல் உருகி வரும் சமயம் சுண்
ணாம்பு நீரையும் வாஷிங் சோடாவையும் போட்டு
நன்றாகக் கலக்கி, மேற்சொன்ன மாவையும் திரி
விழாமல் கலந்து ஆயில் ஆப் லவண்டரை அத
னுடன் சேர்த்துமகுடம்பூ தைலத்தைவிட்டுகிளறி
பாகுபதமாக்கி கீழே இறக்கி வைத்து மகுடம்பூ
எஸன்சை தெளித்து அச்சுகளில் ஊற்றி ஆர
வைத்து உபயோகிக்கவும்.

வேப்பம்பூ சோப்பு தயாருத்தல்

வேப்பங்கொட்ட தைலம்	10 அவுன்ஸ்
மெழுகு	1 பவுண்ட்
சரதாரண சோப்பு	1 ,,
சுத்த ஜலம்	½ காலன்
வேப்பம்பூ எஸன்ஸ்	1 டிராம்
ஆல்கஹால்	3 குவார்ட்

சாதாரண சோப்பை சிறுசிறு துண்டுகளாக்கி
வைத்துக்கொண்டு ½காலன் தண்ணீரை ஓர்பாண்
டத்தில்விட்டு அதில்சோப்பு துண்டுகளைபோட்டு
நன்ருக கலக்கி மெழுகையும்போட்டு உருகிவரும்
சமயம் ஆல்கஹாலையும் வேப்பங்கொட்டைத்
தைலத்தையும் கலந்து இறக்கும் சமயம் வேப்பம்
பூ எஸன்சை தெளித்து மேற்படி சோப்புக்காக

தயாரித்துள்ள அச்சுகளில் ஊற்றி ஆரவைத்து உபயோக்கவும்.

சொரிசிரங்கு சம் ஹாரி சோப்பு தயாரித்தல்

மழை ஜலம்	½	காலன்
பெட்ரோலியம்	6	கிராம்ஸ்
ஆல்கஹால்	6	,,
சுண்ணாம்பு பார் சோப்பு	4	பவுண்ட்
கர்பாலிக் ஆசிட்	½	அவுன்ஸ்
மெழுகு	5	,,
வாஷிங் சோடா	5	,,
தேங்காயெண்ணை	1	வீசை
தும்பைப் பூ பூண்டின் சார்	1	படி

ஓர் பாண்டத்தில்மழை ஜலத்தையும் வாஷிங் சோடாவையும் கலந்து சுண்ணும்பு சோப்பை சித்தரித்துப்போட்டு நன்றாகக் கலக்கி அடுப்பேற்றி கொதிக்கவைத்து இறக்கி வைத்துக்கொண்டு மற்றொரு செம்புப் பாத்திரத்தில் மெழுகையும் தேங்காய் எண்ணெயையும் நன்றாகஉருக்கி பதபடுத்தி அதில் தும்பைச் சாற்றையும் கலந்து நன்றாகக் கலக்கி பெட்ரோலியம் ஆல்கஹால் இதுகளை சேர்த்து இறக்கி வைத்திருக்கும் கிஷாயத்தைக் கலக்கி கார்பாலிக்ஆசிட்டைவிட்டுகொஞ்சம் ஆர வைத்துமெழுகு பதமாகவரும் சமயத்தில் உருண்டைகளாகவோ அல்லது நமக்கு வேண்டியஅச்சுகளிலோ தயாரித்துக் கொள்ளவும்.

இதின் குணம்: மேகப்படை, காரிகப்படை நமைச்சல் சொரி, சிரங்குகற்றாழை நாற்றம் தேக வரட்சி மற்றும் பலவித வியாதிகளையும் கண்டிக்கும்.

க்ஷவரம் செய்ய முகத்திற்கு பூசும் சோப்பு

தேங்காயெண்ணை	1	வீசை
பாதம் எண்ணை	1	அவுன்ஸ்
பேரியம்	1/8	பயிண்ட்

பாதம் சோப்பு	2 பவுண்ட்
வெளுமையான பார்சோப்பு	2 ,,
பீர்கால்	½ ,,

வெளுமையான பார்சோப்பு பாதாம் சோப்பு இவ்விரண்டு சோப்புகளையும் சிறு துண்டுகளாக கத்தரித்து வைத்துக்கொண்டு ஓர் பாண்டத்தில் மேற்கண்ட தேங்காய்எண்ணையை அடுப்பேற்றி நன்றாய் கொதித்துவரும் சமயத்தில் பாதம் எண்ணையைக் கலந்து துண்டித்த சோப்பைச் சேர்த்து நன்றாகக் கரைத்து பாகுபதமாக வரும் சமயத்தில் பேரியம் பீர்கால் இதுகளை சேர்த்து தமதிஷ்டம்போல் டைகளில் அடித்து நிழலில் காய வைத்து உபயோகிக்கும்.

ரோம் சம்ஹாரி சோப்பு

காஸ்டிக் சோடா	3 பவுன்
வடிகட்டிய ஜலம்	1½ ,,
ஆட்டுக்கொழுப்பு	3 ,,
சீமை சுண்ணாம்பு	2அரை ,,
டார்டார் சால்ட்	1 ,, அவுன்
ஸ்பெர்மா ஸெடி	1 ,,
லாவண்டர் ஆயில்	2 ,,
புருல் ஸபிரிட்	2 பயிண்ட்
பேரியம் ஸல்பைட்	சிறிதளவு

வடிக்கட்டிய ஜலத்தில் காஸ்டிக் சோடாவை யும் டார்டார் ஸால்ட்டையும் கரைத்து அதில் சீமை சுண்ணாம்பையும் போட்டு கலக்கி அடுப் பேற்றி நன்றாக கொதிக்கவைத்து இறக்கி மற் றொரு பாத்திரத்தில்கொழுப்பைப்போட்டு உருகி வரும் சமயத்தில்மற்றுமுள்ள சரக்குகளை ஒன்றின் பின் ஒன்றாக சேர்த்து பாகுபதமாக வரும் சமயம் இறக்கிவைத்திருக்கும் கஷாயத்தை அதில் கலப் பித்து நன்றாக துழாவி இளம் பதமாக வரும் சம யம் கண்டு இறக்கி வைத்து சற்று குளிர்ந்ததும் நமக்குவேண்டியபடி அளவு கொண்டு நிழலி லுலர்த்தி உபயோகிக்கவும் இவ்வை ரோமமுள்ள

இடங்களில் பூசி சுமார் அரை மனிநேரம் கழித்து ஓர் கார்டினால்வழித்தால் முகத்திலுள்ள ரோமங்கள் க்ஷவரம் செய்ததுபோல் வழிந்துகொள்ளும்.

*

அழுக்காற்றும் முறைகள்

வாஷ் வாட்டர்

வாஷிங் சோடா	1 வீசை
பார்சோப்பு	1 பவுண்ட்

ஓர் பாண்டத்தில் சுமார் 2 காலன் தண்ணீர் விட்டு துண்டாக சிதைத்த பார்சேப்பை நன்றாக கலக்கிபிறகு சோடாவை அதில் கலந்து கலக்கி அடுப்பேற்றி நன்றாக கொதிக்கக்காய்ச்சி இறக்கி வைத்துக்கொள்ளவும் இந்த தண்ணீரினுல் பல விதமான மைகரைகளையும் அச்சாபீஸில் பாரங்கள் சுத்தம் செய்யவும் உபயோகப்படும்.

வெடியுப்பு	½ அவுன்ஸ்
கற்பூரத்தைலம்	10 துளி
வாசிங் சோப்புத்தூள்	¼ அவுன்ஸ்
பேராக்ஸ்	¾ ,,
சுத்தமான ஜலம்	2 பவுண்ட்

ஒரு பாண்டத்தில் சுத்த ஜலத்தைக்கொண்டு சோப்புத்தூளை நன்ருகக்கரைத்துக்கொண்டு அதனுடன் வெடியுப்பு போரக்ஸ் இவைகளைக்கநலது அடுப்பேற்றி கொதிக்கவைத்து ஆவிபோகாமல் மூடி கால்மணிநேரம் சுமாருக்குக் காய்ச்சி பிறகு கற்பூரத்தைலம் விட்டு கறைகளை அதில் தேய்த்தால் கலைகள் மாயமாய் மறைந்துபோகும்,

பொன் வெள்ளி ஆரபணாதிகளை அழுக்கெடுக்கும் முறைகள்

ஐபோசல் பெயிட் ஆப்சோடா	1 அவுன்ஸ்
ஆக்ஸலிட்	½ ,,
குலேரெட் ஆப் ஞ்யிம்	1 ,,
கல்லுப்பு	½ ,,
சுத்த ஜலம்	3 ராத்தல்

ஓர் பாண்டத்தில் ஜலத்தை தைத்து அடுப் பேற்றி கல்லுப்பைபொடித்து அதில்போட்டுசற்று காய்ச்சலான உடன்மற்றும்மேற்சொல்லியமூன்று சரக்குகளையும் சேர்த்து கலக்கி ஓர் புட்டியில் காற்றுப்புகாமல் வைத்துக்கொண்டு தேவையான போது ஓர் அகண்ட பாண்டத்தில் வேண்டிய அளவு ஊற்றி அதில் மேற்படி ஆபரணாதிகளை போட்டு சுமார் ¼மணிநேரம் ஊரவைத்து ஓர் பிர ஷினால் தேய்க்க பலவிதமான ஆழக்குகளும மகன்று அநகுடனும்பளபளப்புடனும் விளங்கும்.

இரும்பு சாமான்களை சுத்தி செய்தல்

தண்ணீர்	4 காலன்
சல்பர் ஆசிட்	1½ அவுன்ஸ்
படிகாரப்	2 பலம்

ஷெ படிகாரத்தைத் தூள்செய்து 4 காலன் ஜலத்தில் நன்றாகக் கரைத்துக்கொண்டு பிறகு சல்பரைவிட்டு ஓர் இரும்புக் கருவியால் நன்றாக ஒன்றுபட கலக்கி கரைகள் எந்த இடத்தில் இருக்கோ அந்த இடத்தில் பிரசினால் கொஞ்சம் எடுத்து பூசவேண்டும் அல்லது சாமான் பூராவும் துப்பாக இருக்குமானால் முழுபாகத்தையும்அதில் பிரயோகித்து சுமார் 5 நிமிஷம் ஊரவைத்து பிறகு அதை எடுத்து தனிப்பட்டமுறையில்வைத் துக்கொண்டு மணலை ஜலித்து குங்குமம் போல் எடுத்து அந்த மண்ணினால் அதைத் தேய்த்து நீரினல் அலம்பவேண்டும் தேய்க்கத் தேய்க்க துப்புவிலங்கும் பழையமேனி தோன்றும்

பிறகு சுத்தமான ஜலத்தினால் அதைத்துடைத்து கிரோசின் ஆயிலாவது, தேங்காய் எண்ணையாவது கொஞ்சம் பஞ்சியால் தொட்டு அதின் மேல் பூசிவைக்க சாமான்கள் புதிதாக இருக்கும்.

மரச்சாமான்களின் அழுக்கை அகற்ற

வாஷிங் சோடா 5 பலம் தண்ணீர் 2 புட்டி

ஷெ வாஷிங் சோடாவும் தண்ணீரும் ஒன்றுபட ஏதாவது ஓர்குச்சியினால்கலந்துக்கொண்டுபிறகு பீரோவ் நாற்காலி கட்டில் மற்ற இதர சாமான் எதுவாயினும்சரி அழுக்குப் படிந்திருக்கும் இடத்தில் பிரஷ்கொண்டு பூசி சற்றுநேரம் காற்றார வைத்து பிறகு சுத்தஜலங் கொண்டு தேங்காய் பஞ்சியினுல் தேய்த்துக் கழுவவேண்டும் ஆனால் அதிக நேரம் ஷெ சோடா தண்ணீரை ஊர வைக்கப்படாது அப்படி ஊரினால் சாமான்களில் பூசியுள்ள வார்னிஷ் விலகி அதன் அழகு குன்றிப் போகும் ஆதலால் உபயோகிப்பவர்கள் வெகு ஜாக்கிரதையுடன் இத்தொழிலை அனுசரிக்க வேண்டும்.

வானக்கரைகளை நீக்க

துணிகளிலோ அல்லது இதர வேறு எந்த சாதான்களிலோ வர்ணகரைகள் பட்டால்முதலில் சுண்ணாம்பை ஓர்பாத்திரத்தில்போட்டுநீர்விட்டு கரைத்து தனிப்பட்ட முறையில் வைத்து அது சற்றுநேரம் கழிந்து தெளிந்தவுடன் மேலே இருக்கும் நீரை அந்த கரையின்மீது பூசிசற்று காற்றார வைத்து பிறகுமதுசாரத்தினுல் அதைத்தேய்த்து சுத்தம் செய்யவும்

துணிகளின் சரிகை மீது பட்டகரைகளை நீக்க

சீமை சுண்ணாம்பு	5 பலம்
படிகாரத்தூள்	5 ,,
வாஷிங்சோடா	1 ,,

இவ்மூன்றையும் சரக்குகளையும்ஒன்றுபட தூள்செய்து வைத்துக்கொண்டு கரைப்பட்ட இடத்தில் ஓர்

பிரஷ்ஷுல் தூளைத்தொட்டு தேய்க்கவும் கரைகள் அகன்றுபோகும், ஆனால் தேய்க்கும்போது கரையுள்ள பாகம்தவிர துணிகளின் மீது படக்கூடாது அப்படி படுமானால் அந்தகரை துணியில் பிடித்துக்கொள்ளும், அப்படி பிடித்துக்கொண்டல் அந்த கரைபோவது அசாத்தியமாகும். ஆதலால் உபயோகிக்கும் நன்பர்கள் கவனித்து வெகு ஜாக்கிரதையுடன் செய்தல்வேண்டும்.

துணிகளில் பட்ட பழக்கரைகளை நீக்க

சன்லை சோப்புத்தூள்	2 பங்கு
குயோரைட்	1 ,,
இள நீர்	போதியவரை
ஜலம்	2 புட்டி

ஜலத்தில் சன்லைட் சோப்புத்தூளை நன்ருகக் கறைத்து குளோரைட்டை அதில் கலந்து கரைப்பட்டத் துணி பாகத்தை மாத்திரம் தனித்தும் பிடித்துக்கொண்டு அந்தநீரில் தோய்த்து கசக்கினால் உடனே அந்தகரை மாறிப்போகும் அடுத்தாற்போல் இளநீரில் அந்த துணியை நனைத்து சற்று நேரங்கழித்து முழுபாகத்தையும் சுத்தஜலத்தில் தோய்த்து சலவை செய்து நிழலில் மடித்து வைக்கவும். இது வாஷிங்கம்பெனிகளுக்கு மிக சிலந்த முறையாகும்.

பட்டாடைகளில் பட்ட பலவித கரைகளை அகற்ற

புளியாரை உப்பு	2½ பலம்
கற்பூரத்தைலம்	½ அவுன்ஸ்
எஸென்ஸ் ஆப் லெமன்	½ ,,
டார்டார் கிரீம்	¼ ,,
இளநீர் ஜலம்	போதியவரை

டாங்டார் கிரீம புளியாரை உப்பு இவ்விரண்டையும் போதிய சுத்தமான ஜலத்தில் கலந்து அதில்கரைபட்ட ஆடையை சுமார் 6மேணி நேரம் ஊரவைத்து எடுத்து சமமும், வட்டமுமுள்ள ஓர்

கல்லின் மீது துணியை பறப்பி கர்பளி துணியில் சோப்பு தோய்த்து அந்த கரைமீது தேய்க்கவும் தேய்க்கையில் இளநீர்ஜலம்விட்டுதேய்க்கவேண்டும் பட்டாடையாதலால் வெகுஜாக்கிரதையுடன் மெதுவாக தேய்த்தலே நன்று சற்று பிகுவுடன் தேய்க்கப்பட்டால் ஆடை உறுபடாது கிழிந்துப் போகும்பிறகு அதைஎடுத்து சுத்தமானஜலத்தில் தோய்த்து உலரபோட்டுமறுபடியும் அதை எடுத்துப்பிரித்து கற்பூர தைலத்தையும் எஸன்ஸ் ஆப் லெமனையும் ஒன்றாக கலந்து ஒரு குச்சியினால் தொட்டு சுமார் 5துளிவிட்டு ஓர் பிரஷினுல் ரொம்பவும் பிகுவின்றிசமமாகதேய்க கரைகள், அற்றுப் போகும் பிறகு சலவைசெய்து உபயோகிக்கபடும்

துணிகளில் பட்ட இங்கி கரைகள் போக

புளியாரை உப்பு	½ அவுன்ஸ்
நீர் சுண்ணாம்பு ஜலம்	,,
டார்டார் கீரீம்	¼ ,,
புங்கங் கொட்டை சார்	போதியவரை

முதலில் சுண்ணாம்பை ஜலத்தில் கரைத்து அதின் நீரை வடித்து, அதில் புளியாரை உப்பையும் டார்டார் கிரீமையும்கலந்து பிரஷினுல்தேய்க வேண்டும் தேய்த்த பிறகு சுத்த ஜலதினுல் கரை பட்டபாகத்தை மாத்திரம்சுத்தம் செய்துகொண்டு பிறகு துணிக்கு வேண்டிய புக்கங்கொட்டையை எடுத்து தருக்கி உள்ளிருக்கும் கொட்டையை நீக்கி தோனு ஜலத்தில் ஊரவைத்து நுரை கிளம்பச் செய்து அதில்துணியை போட்டு சுமார் ¼ மணிநேரம் வைத்து பிறகு சுத்தமான ஜலத்தில் தோய்த்து எடுத்து பிழிந்து காயவைக்கவும்,

துணிகளில் மற்றும் பலவித கரைகள் பட்டால்

புளியாரை உப்பை தூள் செய்து அம்மோனியாவை பிரஷில் கலந்து கரைப்பட்ட இடத்தை தொய்த்து தேய்க்கவும் எல்லாவித கரைகளாயினும் அகலும்.

துணிகளில்பட்ட தாம்பூல கரையைபோக்க

தாம்பூல கரைபட்டவுடனே கரைபட்ட பாகத்தை அம்போனியாஸ்பிரிட்டில் தோய்த்துப் படிகாரஜலம் விட்டு அலம்ப தாம்பூல கரை நீங்கிப் போகும்.

காரீயத்தின் மீதுள்ள துப்புகளை அகற்ற

அம்போனியாஸ்	2 அவுன்ஸ்
மியூரியாற்றிக் ஆஸிட்	$1\frac{1}{2}$,,
படிகாரம்	2 பலம்

சுமார் 3 அவுன்ஸ் தண்ணீரில் படிகாரத்தை நறுக்கிபோட்டு அதில் மற்ற இரண்டு சரக்குகளையும் பிரயோகித்துக்கலந்து பிரஷ்ல் தொட்டுதுப்புகளின்மீதுதடவி தேய்த்தால் துப்புகள்விலகும் இது போல இரண்டு முறை செய்யவும்,

கண்ணுடி சாமான்கள் சுத்தி செய்யும் முறை

அம்மோனியா ஜலம்	$\frac{1}{2}$ காலன்
வாஷிங் சோடா	10 பலம்
ஜலம்	$\frac{1}{2}$ காலன்

கண்ணுடி கருவிகளாகிய புட்டி படம் ஜன்னல் முதலியவைகள் அசுத்தப் பட்டிருந்தால் மேலேயுள்ள ஜலத்தில் வாஷீங் சோடாவை நன்றாகக் கரைத்துக்கொண்டு அதில் அம்மோனியாவை விட்டு கலந்து புட்டியில் பதப்படுத்தி வைத்துக் கொண்டு சுத்தம்செய்யவேண்டியபொருள்களின் மீதுகொஞ்சம் தெளித்து சற்று நேரம் காற்றாற வைத்து ம்தங்காய்பஞ்சியினுல் மெதுவாகதேய்து சுத்தமான ஜலங்கொண்டு அலம்பவேனும் பிறகு ஒரு வஸ்திரத்தினுல் துவட்டி ஈரம் உலர காற்ருர வைக்கவேண்டும். பிறகு சீமை சுண்ணுப்பு தூள் செய்துஒரு மெல்லிய துணிய பந்துபோல் உருடி அதில் அந்த சுண்ணத்தின்தூளை தொட்டு மெதுவாக தேய்த்து பிறகுமாசுமருவிண்றிஓர் மெல்லிய சீலையால் சுத்தமாகதுடைத்துவிடவேண்டும் எவ்வள சுத்தமான துணியில் எவ்வளவு ஜாக்கிரதை

யுடன் துடைக்கப்படுகின்றனவோ சாமான்கள் அவ்வளவு சுத்தமாக இருக்கும்.

பித்தளை சாமான்கள் சுத்தி செய்யும் முறை

சைங்கல் மாவு	½ படி	சுண்ணாம்பு திப்பி	½ படி

முதலில் சுண்ணாம்பு திப்பியை தண்ணீரில் கலந்து. சாமான்களின் மீது கைபடாமல் பூசப்பட வேண்டும்சற்று காற்ருறினதும் செங்கல்மாவிஞல் சமமான முறையில் தேய்த்துசுத்தமான தண்ணீரிஞல் கழுப வேண்டும்பிறகு அதை உலரவைத்து காய்ந்ததும் சீமை சுண்ணாம்பை அதின்மீது ஒத்தடமிட்டு பிளானல் துணியால் தேய்க்க பொன் போல் துலங்கும்.

மயிர் உதிராமல் தடுக்க தைலம்

தேங்கா எண்ணெ	10 பலம்
டியோட் ஸிஸ்ட் ஆல்கஹால்	½ பவுண்ட்
மயிர் மாணிக்கம் வேரின் தூள்	½ ஆழாக்கு
மேஸ் ஆயில்	½ அவுன்ஸ்

முதலில் மயிர் மாணிக்கம் வேரை நன்றாக வெய்யிலிலிலர்த்தி இடித்து குங்குமம் போலதூள் செய்து தனியாகமடித்து வைத்துகொள்ள வேண்டும். பிறகு ஒரு செம்ப்பாண்டத்தை அடுப்பேற்றி தேங்காஎண்ணெயைஅணல்பறக்க காய்ச்சஅதில் மயிர்மாணிக்கவேர் தூளைக்கலந்து நன்ருக அடிபிடிக்காமல் கலக்கிகொண்டு கீழே இரக்கி வைத்துக்கொண்டு காற்று ஆருமல் தனியப்பார்த்து அதில் டினோட்ஸிட் ஆல்கஹாலைக் கலந்து மறுபடியும் கலக்கி வடிகட்டி பிறகு மேஸ் ஆயிலைக் கலந்து அவுன்ஸ் புட்டிகளில் ஊற்றி லேபில் ஒட்டி வியாபாரம் செய்யலாம்.

இந்த தைலத்தை மயிர் உதிர்பவர்கள் முதலில் எண்ணெ ஸ்நானம் செய்து மறுநாள் முதற் கொண்டு காலையில் ஒரு டீஸ்பூன் அளவு உள்

ளங் கையில் எடுத்து குழைத்து சிரசில் தடவிவர ஒரு வாரத்திற்குள் மயிர் உதிர்வதை தடுத்து வெகு அழகாக வளரும்.

பூச்சி அரித்து மயிர் விழுவதைத் தடுக்க

படிகாரத்தையும் சோற்று உப்பையும் தூள் செய்து வைத்துக்கொண்டு சுமார் ¼ படி தண்ணீரில் ஓமத்தை தூள் செய்துப்போட்டு சுமார் 2 நாள் வரையில் ஊரவைத்து அடுப்பேற்றி கொதிக்க வைத்து அதில் மேற்படி தூளைப்போட்டு கொதிக்க காய்ச்சி வடித்து வைத்துக்கொண்டு பூச்சரிக்குமிடத்தில் கொஞ்சம் தேய்த்தால் 3-நாளைகுகுள் பூச்சி மடிந்துப்போகும் மயிர் உதிர்வதையும் தடுக்கும.

மற்றொரு முறை

சாதாரண வெங்காயத்தை தட்டி தலையில் பூச்சியுள்ள இடத்தில்தேய்த்து சற்றுநேரம் கழிந்ததும், குளிர்ந்த தண்ணீரில் ஸ்நானம் செய்ய பூச்சிகள் அறவே போகும்,

தலையின் நமைச்சலுக்கு மருந்து

சோற்று உப்பை பொடி செய்து வெங்காயச் சாற்றிய் கலந்து தலையில் பூசி சுமார் 1-மணி நேரம் கழித்து குளிர்ந்த தண்ணீரில் ஸ்நானம் செய்துவர நாளுக்குநாள் நமைச்சல் நீங்கும்.

தலையிலுள்ள சுண்டு நீங்க

சுத்தமான ஜலம்	2	பவுண்ட்
வினிகர்	½	,,
படிகாரத்தூள்	1	,,
சுண்ணாம்பு	5	,,

சுத்தமான ஜலத்தில் சுண்ணாம்பைக்கரைத்து படிகாரத்தைக்கலந்து ஓர் இரவு முழுவதும் வைத்திருந்துமறுநாள் காலையில் மேலேதெளிந்து நிற்கும் ஜலத்தைவடித்து தனியாக ஓர் பாத்திரத்தில்

வைத்துக்கொண்டு இதில் வினிகரைக் கலந்து தலையில் சுண்டுள்ள இடங்களின் தேய்க்க அது மயிர்கால்களில் இறங்கும் சுமார் 2 மணிநேரம் கழித்தவுடன் குளிர்ந்த ஜலத்தில் ஸ்நானம் செய்யவும் ஆனால் சோப்பு உபயோகிக் கூடாது நாலடைவில் சுண்டு ஒழிந்து சுகத்தை அளிக்கும்.

பேன்கள் நீங்கும் மார்க்கம்

தேங்காயெண்ணை 5 பலம் மண்ணெண்ணெய் ½ அவுன்ஸ்

மண்ணெண்ணையையும் தேங்காய் எண்ணையையும் ஒன்ருக கலந்து கூந்தலில் முழுதும் படும்படி தேய்த்து உடனே தாமதிக்காமல் சீப்புகொண்டு சீவினுல் தலையிலுள்ள பேன்கள் முழுதும் பலபலவென்று உதிர்ந்துவிடும் உடனே சீயக்காய்தூள் தேய்த்து நெந்நீரில் ஸ்நானம் செய்யவும் சோப்பு தேய்க்ககூடாது.

கற்ருழை நாற்றம் நீங்க சூரணம் செய்தல்

கிச்சிலி கிழங்கு	2	பலம்
கோரை கிழங்கு	2	,,
கார்போக அரிசி	1½	,,
கசகசா	1½	,,
பச்சிலை	1½	,,
ஜடாமாஞ்சி	1½	,,
வாய்விளங்கம்	1½	,,
சந்தனம்	2	,,
கஸ்தூரி மஞ்சள்	2	,,
இலுப்பைத்தூள்	2	,,

இந்த சரக்குகளை எடை தவராமல் இடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து ஒன்றாக சேர்த்து ஓர் மரையுள்ள வாயகன்ற புட்டியில் அடைத்து காற்றுப் புகாமல் வைத்துக்கொண்டு ஸ்நானம் செய்யும் போது இதில் கொஞ்சம் எடுத்து பன்னீரில் குழைத்து தேகமாதியந்தமும் தேய்த்து ஸ்நானம் செய்து வந்தால் 2 3 ஸ்நானத்திற்குள் கற்ருழை நாற்றம் அறவே ஒழிந்துபோகும்.

காதில் சீழ்வடிவதை நிறுத்தும் தைலம்

பொன்னாங்கன்னிவேர்	½	வீசை
ஆதண்டம் வேர்	½	,,
வேளை வேர்	½	,,
குப்பைமேனி வேர்	.	வீசை
கீழாநெல்லி வேர்	,,	வீசை
உத்தாமணிவேர்	½	,,
சாம்தராணி	½	,,
கஸ்தூரி மஞ்சள்	½	,,
வசம்பு	¼	,,
வேப்பம்பட்டை	¼	,,
ஒத்தைப் பூண்டு	௨½	பலம்
நல்லெண்ணை	௩	,,

மேற்கண்ட சரக்குகளில்ஒத்தைபூண்டு தவிர மற்ற சரக்குகளையெல்லாம் நன்ருக வெய்யிலில் காயவைத்து இடித்து வைத்து எண்ணையை ஓர் வாயகன்ற பாண்டத்தில் ஊற்றி அடுப்பேற்றி காய்ந்துவரும் சமயத்தில் மேற்கண்ட சரக்குகளை ஒவ்வொன்றாக போட்டு துடுப்பினால் துழாவி கொண்டே இருக்கவேண்டும் பிறகுஎல்லா சரக்கு களையும் போட்டு முடிந்தவுடன் நன்றாககாய்சி இறக்கி குளிரவைத்து வடிகட்டி புடடிகளில் ஊற்றி கார்க்கிட்டு வைக்கவும்.

உபயோகிக்கும் முறை

ஸ்நான காலத்தில் முதலில் இந்த எண்ணை யைசுமார்½ தேக்கரண்டி அளவெடுத்து எண்ணை தேய்த்துசுமார் ௨மணிநேரம்கழித்தபிறகு எண்ணை யால் ஸ்நானம் செய்யவும் இதுபோல் ஸ்நானம் செய்துவந்தால் காதில் சீழ் வடிதல் காதிரைச்சல் முதலிவைகள் அறவே ஒழிந்துபோகும் ஆனால் ஸ்நானம் செய்த காலத்தில் பச்சைப்புளி நல் லெண்ணை கடுகுதவிர நெய்தாளிப்புடன் சாதம் அருந்த வேண்டும் பகல் நித்திரையும் தவிர்க்க வேண்டும்.

தேக பரிமள மெழுகு செய்யும் முறை

சாம்பிராணி	2	பலம்
கசகசா	5	,,
சீயக் காய்த்தூள்	5	,,
கார்போக அரிசி	5	,,
கோரைக்கிழங்கு	5	,,
கிச்சிலிக்கிழங்கு	5	,,
சடாமஞ்சி	5	,,
சந்தனத்தூள்	5	,,
கஸ்தூரி மஞ்சள்	5	,,
பன்னீர்	போதியவரை	

இதுகளனைத்தையும் பன்னீர்விட்டுமைபோல் அரைத்து நல்லெண்ணெ விட்டுக்குழைத்து புட்டிகளில் வைத்த ஸ்நானக்காலந்தில் கொஞ்சம் எடுத்து தேக முழுதிலும் தேய்த்துக்கொண்டு ஸ்நானம் செய்தல் சொரி சிரங்குப்படை கற்றாழை, நாற்றம் நமைச்சல் முதலியன நீங்கும்.

வியாபாரம் செய்வோர்கள் பன்னீருக்கு பதிலாக சுத்த ஜலத்தை உபயோகிக்கவும்.

பலவிதமான பற்பொடிகள்

கருவேலம் பட்டை	10	பலம்
கோகிங்கலம் பட்டை	10	,,
நாவல்பட்டை	10	,,
உப்பு	2	,,
மிளகு	5	,,
லவங்கம்	2	,,

மேற்சொன்ன சரக்குகள் ஆறையும் ஒவ்வொன்றாக தனிப்பட்ட முறையில் இடித்து தூள் செய்து பிறகு மொத்தமாகக் கலந்து அளவுபடி, உரைகளில் போட்டு வியாபாரம் செய்யலாம். இந்த பற்பொடியால் பல்குத்தல் பல் அசைவு மற்றும் பலருத நோய்கள் நீங்குவதுடன் பல் உறுதியாகவும் இருக்கும்.

பற்பொடி வேறு பாகம்

படிகாரம்	5	பலம்
மாசிக்காய்	2½	,,
தான்றிக்காய்	2½	,,
கடுக்காய்	2½	,,
ஏலக்காய்	2	,,
அரக்குதுத்தம்	2½	,,

இவைகள்முழுதும் ஒன்றாகசேர்த்து இடித்து தூள் செய்து எடை தவறாமல் ஜலித்து வைத்துக் கொண்டுபல் துலக்க மிகவும் பற்கள்வசீகரமுடன் தோன்றும்.

வியாபாரம் செய்வதானல் மேற்கண்டசரக்கு களையே எடை அதிகமாக கொண்டு தூள் செய்து அளவுபோல் டப்பிகள் தயாரித்து அதிலடைத்து லேபிள் ஒட்டி வியாபாரம் செய்யவும்

பயோரியா பற்பொடி

பால் சாம்பிராணி	3	பலம்
கிராம்பு	3	,,
சீனாக்கருவா	3	,,
ஏலரிசி	3	,,
கொட்டை நீக்கிய கடுக்காய் தோல்	3	,,
படிகாரம்	3	,,
அக்கிரகாரம்	3	,,
நாவல் பட்டைத்தூள்	2½	,,
தோஞ்சிலவம் பட்டைத்தூள்	2½	,,
வேப்பம் பட்டைத்தூள்	2½	,,
ஆலம் பட்டை	2½	,,
கருவேலம் பட்டை	2½	,,

இதில் பட்டைகள்தவிர மற்றசரக்குகளையெல் லாம் இடித்து தூள் செய்து எடை தவராமல் தனி தனியாக வைத்துகொள்ள வேண்டும். மற்றும்

ஐந்து வகைப் பட்டைகளையும் வெய்யிலில் நன்ருக உலர்த்தி இடித்து தூள் செய்து கல்வத்திலிட்டு ஒவ்வொரு தினுசாக எல்லா சரக்குகளும் ஒன்றுபட சேர்த்து பாக்கெட்டுகளிலேயோ அல்லது டப்பிகளிலேயோ அடைத்து வியாபாரம் செய்யலாம்.

சாம்பிராணி வத்திகள்

கருப்பு சாம்பிராணிவத்தி முறை

கிச்சலிக்கிழங்கு	2	பலம்
பச்சிலை	2	,,
சம்பங்கி மொக்கு	2	,,
குலாப்பூ	1	,,
அன்னாசிபூ	1	,,
சிறுநர்கப்பூ	1	,,
வெட்டி வேர்	1	,,
தவனம்	1	,,
மருக்கொழுந்து	1	,,
குறிவேர்	1	,,
ஓங்கம் சாதிபத்திரி	1	,,
கார்போக அரிசி	2	,,
ஜடாமாஞ்சி	1	,,
சந்தனத்தூள்	2	,,
ரசம்	½	,,
சந்தனம்	6	,,
கிளியிரம்பட்டை	2	,,
பால் சாம்பிராணி	2	,,
ஏல அரிசி	1	,,
மட்டிப்பால்	2	,,
கௌளா	1	,,
கெட்டிச்சாந்து	2	,,
ஜாதிக்காய்	1	,,
பவுன்சம்	1	,,
லவங்கக்கட்டை	1	,,
அசிர்கட்டை	1	,,

மைலாலங்கடிபட்டை	5	பலம்
கள்ளிசுட்ட கரிதூள்	10	,,
தேவதாதாரிப்பட்டை	2	,,
கல்பாச்சி	2	,,
மலாசிரம்	3	,,

இதுகளில் பட்டைவேர் கட்டை இதுகளை நன்ருக வெய்யலில் மலர்வகைகளேயும் இது போலவே தனிபட்டமுறையில் நன்ருக உலர்த்தி பின் மற்றசரக்குகளேயும் பதம்போல் தூள்செய்து ஜலித்து வஸ்திரகாயம் செய்து பிறகு முன் சொல்லிய காய்ந்த பட்டைகளேயும் மலர்வகைகளேயும் இடித்து தூள் செய்து ஜலித்து குங்குமம் போல் செய்து பிறகு கல்த்தில் சந்தனத்தையும் மைலாலக்கடிபஸ்பம் குலாப்பூ தூளேயும் கலந்து கல்வத்திலிட்டு அரைந்து மற்ற சரக்குகளையும் ஒன்றன் பின் ஒன்றாக கலத்து அரைத்துக்கொண்டே இருக்கவேண்டும். கட்டியாகுமானால் இளவலாக கொஞ்சம் பன்நீரை கலந்து சரிபாகமாக வரும் சமயத்தில் அத்தரை சேர்த்து பிசைந்து கொண்டு உருண்டையாக திரட்டி ஊதவத்திக்காக மூங்கிற் குச்சியைப்பிளந்து 1 நூல்கனத்தில் சீவி தயாரித்துகுச்சிகளில் பூசி காயவைத்து கட்டுகளாககட்டி வியாபாரத்திற்கு கொண்டு போகும் காலத்தில் வேண்டிய அளவு கட்டையெடுத்து முன்னே கலந்த அத்தரை மறுபடியும் அதின் மேல்பூசி காற்று போகாமல் மெல்லிய தாளில் பேய்க்செய்து வியாபாரம் செய்யவும்.

வெள்ளை ஊதுவத்தி

சாம்பிராணி	10	பலம்
சந்தனம்	8	,,
வெட்டிவேர்	8	,,
கோரைக்கிழங்கு	5	,,
மட்டிப்பால்	10	,,
கிச்சலிக்கிழங்கு	5	,,

கிளியூரம்பட்டை	1	பலம்
சின்னேரிப்பட்டை	2	,,
மைலா லக்கிடி	2	,,
குமஸ்தாகி	2	,,
மருக்கொழுந்து	2	,,
வெட்டிவேர்	1	,,
குருவிவேர்	1	,,
சம்பங்கி மொக்கு	1	,,
பச்சிலை	4	,,
கோரைக்கிழங்கு	1	,,
பளிங்கு சாம்பிராணி	10	,,
மட்டிப்பால்	7½	,,
கல்பாய்ச்சி	1	,,
ஜடாமாஞ்சி	2	,,
மைசாட்சி	½	,,
சந்தனத்தூள்	7½	,,
லவுங்கபத்திரி	1	,,
சுள்ளிக்கரி	10	,,

இதுகளில் ஒவ்வொரு சரக்குகளையும் ஈரத்திற்கு தகுந்தபடி காயவைத்து வஸ்திரகாயம் செய்து ஒரு சுத்தமான சலவைக் கல்லின்மீது தேன் சுமார் 5பலத்திற்கு குறையாமல்விட்டு ஒவ்வொரு சரக்குகளாக பிசைந்து பிறகு சுள்ளிக்கரியையும் கலந்து பிசைந்து கட்டியாகுமானல் பன்னீராவது சுத்த ஜலமாவது கலந்து பக்குவமான பதத்தில் திரட்டி அத்தர் ½ அவுன்ஸ் புனுகு 1 விராகனிடை பச்சைக்கற்பூர ε ஜவ்வாது ரோஸ் செண்ட் இதுகளையும் கொஞ்சம் கலந்து சரிபட்ட முறையில் பிசைந்து சுமார் ஒரு நூல் கனமுள்ள மூங்கிற்குச்சியைத்தயாரித்து அதின்மீது மேற்படி சரக்கைப்பூசி நிழலிலுலர்த்தி காய்ந்ததும் எண்ணிக்கைபடி தயாரித்த மேலே வேண்டிய பேப்பரை சுற்றி வியாபாரம் செய்யவும்.

வியாபாரத்திற்கு ஏற்றபடி சரக்குகளின் எடையை அதிகமாக்கிக் கொள்ளவும்.

வாசனை மட்டிப்பால் வத்தி

கிளியூரம் பட்டை	1	பலம்
சந்தனக்கட்டை	1	,,
கருவராயப்பட்டை	1	,,
பால் சாம்பிராணி	1	,,
ஜடாமாஞ்சி	1	,,
அன்னாச்சிபூ	1	,,
பூநெய்யரிசிப்பால்	1	,,
மட்டிப்பால்	5	,,
பூலாங்கிழங்கு	2	,,
லவங்கம்	2	,,
விளாம்பிசின்	2	,,
கோரைக்கிழங்கு	2	,,
எலுமிச்சை வேர்	2	,,
தேவதாரம்	2	,,
தேன்	4	,,
குருவி வேர்	2	,,
கார்போக் அரிசி	3	,,
நாகப்பூ	1	,,
தவனம்	5	,,
கரித்தூள்	6	,,

இதுகளில் கரித்தூள்லவிர மற்றவைகளை யெல்லாம்சரக்குகளுக்கு ஏற்றபடி நன்ருக வெய்ய லில் காயவைத்து இடித்துதனித்தனியாக எடைப் படி தேன்விட்டு பிசைந்து விளாம்பிசினியை ஜலத்தில் கறைத்து கொஞ்சம் கொஞ்சமகா தெளித்து சரக்குகள் மொத்தமும் பிசைந்து முடி வில் கரித்தூளே கலந்து பிசைந்து இதற்குமுன் சொல்லியதுபோல் மூங்கிற் குச்சியை தயாரித்து பிசைந்து சரகைதேன்விட்டு இளவளாக பிசைது மேற்படி குச்சிகளில் பூசி உலரவைக்கவும்.

உலர்ந்ததும் கொஞ்சம் அத்தர் கலந்து பூசி காற்றுப் போகாமல் செய்து வியாபாரம் செய்ய வும்.

பரிமள சந்தன வத்தி

சந்தனத்தூள்	10	பலம்
கோரைக்கிழங்கு	2	,,
கிச்சிலிக்கிழங்கு	2	,,
பூலாக்கிழங்கு	2	,,
திருநீற்றுப் பச்சை	1	,,
சாம்பிராணித்தூள்	10	,,
லவுங்கம்	1	,,
சம்பங்கிபூ	2	,,
தவனம்	2	,,
மருக்கொழுந்து	2	,,
அன்னாச்சிபூ	2	,,
சிறுநாகப்பூ	2	,,
வல்வப்பூ	2	,,
விலாமிச்சம்வேர்	2	,,
வெட்டிவேர்	2	,,
குருவிவேர்	2	,,
ஜடாமஞ்சி	3	,,
அகிர் கட்டை	3	,,
தேவதாரிப்பட்டை	3	,,
மைலாலக்கடு பட்டை	3	,,
மட்டிப்பால்	5	,,
பச்சிலை	3	,,
சுள்ளிச் சுட்டகரி	10	,,
பன்னீர்	வேண்டியவரை	

இதில் சந்தனத்தூள், மட்டிப்பால். பன்னீர், கரித்தூள் தவிரமற்ற சரக்குகளையெல்லாம் தனித் தனியாக காயவைத்து இடித்து தூள்செய்து ஜலித்து எடை குறையாமல் வைத்து சந்தனதூள் மட்டிப்பால் கரித்தூள் இவைகளையும் தனிதனி யாக குங்குமம் கணக்கில் தூளாக்கி வத்திக்காக தயாரித்து வைத்திருக்கும் மூங்கிற் குச்சியின்மீது விளாம் பிசினை தண்ணீரில் கரைத்து அதின் மீது

பூசி உலர்த்திமுதலில் வஸ்திரகாயம்செய்துவைத் திருக்கும் சரக்குகளைச்சொன்னபடிபன் நீர்விட்டு பிசைந்து மேலுக்குமேல் பன் நீர் விட்டு சரக்குகள் பூராவும் கொட்டிகெட்டியான முறையில் பிசைது சுள்ளியின் கரிதூளை கலந்து ஒன்றுபட பிசைந்து பிசினி ஜலத்தைப்பூசி காயவைத்து குச்சிமேல் சரக்கை பூசியதும் காற்றுவாட்டமான இடத்தில் சுத்தமான ஓர் சலவைக்கல்லின் மீது நிழலிலே காயவைத்து பிறகு வெய்யலுள்ள இடத்தில் மண் படாமல் சுமார் 1 மணிநேரம் காயவைத்து வியா பாரத்திநிகு எடுத்துக்கொண்டுபோகும் சமயத் தில் கொஞ்சம்சந்தன அத்தரைதெளித்துகாற்றுப் போகாமல் மெல்லிய ஆயில் பேப்பர்கொண்டு பாய்க் செய்து வியாபாரம் செய்யவும்.

அதிகமான காய்ச்சுவோமாளுல் வத்திகளில் பூசியுள்ள் சரக்குகள் பொடிப்பொடியக உதிர்ந்து போகும்.

மிருதுவான பச்சைவத்தி

பால் சாம்பிராணி	10	பலம்
சந்தனத்தூள்	10	,,
கதிர் பச்சை	5	,,
பச்சையிலை	5	,,
தாழம்பூ	2	,,
குருவிவேர்	1	,,
வெட்டிவேர்	2	,,
மட்டிப்பால்	15	,,
ஜடாமாஞ்சி	5	,,
மைலாலக்சுடி	5	,,
பூலாக்கிழங்கு	10	,,
வில்வப்பட்டை	10	,,
அகிர்கட்டை	10	,,
தேவதாரிப்பட்டை	10	,,
குல்சப்பூ	2	,,

பன்னீர்	12	அவுன்சு
தேன்	5	பலம்
புனுகு	2	விராகன்
ஜவ்வாது	2	,,
காட்டுக்கரிந்தூள்	½	வீசை

மேற்கண்ட சரக்குகளில் 16,17,18,19,20 இந்த நம்பருள்ள சரக்குகள் தவிர மற்ற சரக்குகளை நன்ருக 1 நாள் வரையில் தனிதனியாககாய வைத்து வஸ்திரகாயம் செய்து வைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

பிறகு சுமார் 8 நூல் கனமுள்ளதாக மூங்கி குச்சியைச்சீவி அதற்கு தேனையும் விளாம் பிசின் யையும் கலந்து பூசி ஒரு புறமாக வைக்கவும்.

தேனும் பன்னீரும் ஒன்றுபட ஒரு புட்டியி கலந்து ஓர் வாயகன்ற செப்பு பாத்திரதில் மேலே சொல்லிய சரக்குகளை ஒன்றின்பின் ஒன்றா கலந்து தேன்விட்டுபிசைந்து முடிவில்கரித்தூளை கலந்து ஒருவத்திக்கு வேண்டிய சரக்கு எவ்வள வோ அதை சிறுசிறு உருண்டைகளாக வைத்து கொண்டு குச்சியின் முனையில்வைத்து அதற்கா தயாரித்திருக்கும் ஓர் வட்டமான பலகையின் மீது மட்டமான சிறு பலகைகொண்டு உருட்டவேண் டும் சிறிதுநேரம் உருட்டமருந்து குச்சியில் மூடி கொள்ளும் இதுபோலதயாரித்து கொஞ்சம்வேண் டிய அளவு அத்தரைதெளித்து வியாபாரம்செய் வும்.

வாசனை ஜவ்வாது வத்தி

தவனம்	2	பலம்
குருவி வேர்	2	,,
மருக்கொழுந்து	2	,,
பாரிஜாதம்	2	,,
மதுடம்பூ	2	,,
அழுகணைப்பூ	2	,,
[illegible]	2	,,
மருவு	2	,,
பச்சிலை	2	,,

அகிர் கட்டை	௫	பலம்
திருநீற்றுப் பச்சை	௨	,,
தாளிச பத்திரி	௨	,,
குலாப்பூ	௨	,,
சந்தனத்தூள்	௫	,,
பளிங்கு சாம்பிராணி	௨	,,
கதிர் பச்சை	௫	,,
ஜடாமாஞ்சி	௫	,,
வெட்டிவேர்	௫	,,
மட்டிப்பால்	௫	,,
சிச்சிலிக்கிழங்கு	௫	,,
கோரைக்கிழங்கு	௫	,,
பூலாக்கிழங்கு	௫	,,
பத்ராக்ஷிக்கிழங்கு	௫	,,
சீமைச்சீனி	௫	,,
வேலம்பிசினி	௫	,,
கஸ்தூரி	௨	விராகனிடை
பச்சைக் கற்பூரம்	௨	,,
ஜவ்வாது	8	,,
புனுகு	௨	,,
பன்னீர்	10	,,
அத்தர்	௨	,,
சவுக்குக்கரித்தூள்	8	,,

இதில் கஸ்தூரி பச்சைக்கற்பூரம் ஜவ்வாது புனும்பன்னீர் சீனி வேலம்பிசின் அத்தர் கரி இதுகள் தவிரமற்றசரக்குகளை தகுந்தபடிகாயவைத்து இடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து தனியாக எடைநவராமல் ஒரு பெரிய பீங்கான் தட்டில் மேற்படி சரக்குகளைப் போட்டுப் பன்னீர் தெளித்து குறைவுக்கு ஜலத்தைக் கலந்து அதற்கு முன்னேயே சீமை சீனியும் வேலம் பிசினியும் தனிதனியாக ஜலத்தில் கறைத்து அதை ஜலத்திற்குப் பதிலாக உபயோகிக்கவேண்டும் அதுவும் போதமற்போகுமனால் சுத்த ஜலத்தைக் கலந்து கொள்ளலாம்.

இந்த சரக்குகள் சரிபடக்கலந்துப் பிசைந்து கரித் தூளை தூவி கருப்பு வர்ணமாக மாறும்படி உருண் டையாக திரட்டி சரக்குகளைப் பிசைந்து பாத்தி ரத்தை சுத்தமாக அலம்பிதிரட்டியசரக்கை அதிற் போட்டு அத்தர் ஜவ்வாது புனுகு, பச்சைகற்பூரம் கஸ்தூரி இது களையும் ஒன்றாக கலக்கப் பார்த்து முடிவில் வத்திக்காக தயாரித்திருக்கும் மூங்கிற் குச்சியிற் பூசி நிழலிலுர்த்தி பிறகு மொத்தமாக வெய்யலில் அரைமணிநேரம் காயவைத்து பிறகு வியாபாரத்திற்குக் கொண்டுபோகும் சமயம் அத் தர் ஜவ்வாதும் கலந்து வத்திகளுக்குப் பூசி பாக் பாக்கெட்டுகள் தயாரித்துகொ ளவும் அப்பால் அதற்குகந்தபடி லேபில்களை ஒட்டி வியாபார மும் செய்யலாம்.

தூப வாசனை பில்லை

கொட்டிக்கிழங்கு	1	,,
கிச்சிலிக்கிழங்கு	1	,,
பத்ராக்ஷிக்கிழங்கு	1	,,
பால் சாம்பிராணி	2	,,
சீமைச் சீனி	2	,,
சிவாரால்	$\frac{1}{2}$	,,
சந்தனம் உலர்ந்தது	2	,,
குருவிவேர்	1	,,
தவனம்	1	,,
தேன்	5	,,
கொம்பரக்கு	2	,,
நெய்யப்பரிசிபால்	1	,,
பன்னீர்	வேண்டியவரை	

மேற்கண்ட சரக்குகளையெல்லாம் 1 வாரம் வரையில் நன்ருகவெய்யலிலுலர்தி இடித்து தூள் செய்து திப்பியில்லாமல் ஜலித்து வஸ்திரகயம் செய்து,தேன்விட்டு கல்வத்தில் அரைத்து பன்னீர் விட்டு அதிக இளவாக அரைத்து காலணு அள விற்கு பில்லைகளாக தட்டிஉலர்த்தி காற்று

போகாத ஒரு டப்பியிலாவது புட்டியிலாவது அடைத்து கலியாண காலத்திலேயோ அல்லது காலட்சேப சபைகளிலேயோ நமது வீடுகளிலே யோ வாசனைதேவையானபோது ஒரு தூபத்தட் டில் கொஞ்சம் நெருப்பைப் போட்டு அதில் மேற் கண்ட பில்லையைத்தூள் செய்து அதின் புகை கிளம்பியது எங்கும் வாசனைபரிமளிக்கும்.

வியாபாரம் செய்வதானால் சாம்பிராணி சந் தனம் கொஞ்சம் அதிகமாக சேர்த்துக் கொள்ள வும் தம்படி அளவிற்கு பில்லைகளாக செய்து கண் ணாடி பேப்பர்களில் சுற்றி பாய்க்செய்து வியா பாரம் செய்யலாம்.

ஆராதனைக்குரிய கற்பூரம் தயாரித்தல்

வாழை கட்டையின் சார்	3	படி
வெள்ளை குங்கிலியம்	$1\frac{1}{2}$	வீசை
பூநீலம்	$\frac{1}{2}$	பலம்
ஆமணக்கன் எண்ணை		போதியரை
அபிரேக் தூள்	1/8	விராகனி

முதலில் வாழைமரத்தின் அடிக்கட்டையை உரலில் இடித்து சார்பிழிந்து திப்பியில்லாமல் அளவுபோல வடிகட்டி வெள்ளை குங்கிலியத்தை யும் இடித்து துள்செய்து ஜலித்து குங்குமம்போல் திட்டமாக்கிக் கொண்டு அபிரேக்கையும் தூள் செய்து ஒரு வாயகான்ற செருப்புப் பாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி அதில் வாழைச்சாற்றை யூற்றி காய்ச்சிபிறகு அதில்குங்குலியத்தைப்போட்டு ஓர் மழமழப்பான துடுப்பினால் கிளறிகொடுத்து பாகு பதத்தில் வரும் சமயம் பூநீலத்தையும் அபிரேக் தூளையும் ஒன்றின்பின் ஒன்ருக சேர்த்து துழாவி நல்ல பதத்தில் வரும் சமயம் ஆமணக்கன் எண்ணையை கொஞ்சம் கலந்து கிளறிவிட்டு பக் குவமான பதத்தில்கீழே இறக்கி சற்று இளவலாக இருக்கும்போதே நமக்கு வேண்டியபடி பில்லை

களாகவோ கட்டிகளாகவோ செய்துகொண்டு தற்ரூரக் செய்து விற்கலாம்.

பால் சாம்பிராணி

புளியன் படைத்தூள்	10	பலம்
லவுங்கப்பட்டை	7	,,
மேலன் பட்டை	5	,,
கிளிரூரல் பட்டைத்தூள்	5	,,
ஆவாரம் பட்டைத்தூள்	5	,,
சந்தனத்தூள்	10	,,
வெள்ளை குங்குலியம்	15	,,
மைசாட்சி	3	,,
லவுங்கபத்திரி	3	,,
கற்பூரப்	2½	,,
கஸ்தூரி தைலம்	1	அவுன்ஸ்
வாழைப்பட்டைசார்	1½	படி
பன்னீர்	1	அவுன்சு

இதுகளையெல்லாம் தயாரித்து ஓர் வாயகன்ற செப்புப்பாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி அதில் வாழை பட்டைசாற்றையும் அதற்கு நான்கிலொரு பங்கு சுத்த ஜலத்தையும்விட்டு கொதிக்க காய்ச்சிபிறகு கொஞ்சப் சிறு தீயாக போட்டு சூடாகச் செய்து குங்கிலியத்தூளை போட்டு நன்ருகத்துடுப்பினுல் கிளறி மற்ற சரக்குகளையும் போட்டு இளவளான பதத்திற்கு கிளறி கஸ்தூரித்தைலம் பன்நீர் இது களைச்சேர்த்து கீழே இறக்கி சற்று சூடு ஆறின பிறகு நமது இஷ்டபடி கட்டிகளாக செய்து உப யோகிக்கலாம் வியாபாரமும் செய்யலாம்.

பரிமள பன்னீர்

சம்பங்கி மொக்கின் இதழ்	5	பலம்
ரோஜா மொக்கு	5	,,
பளிங்கு சாம்பிராணி	5	,,
ஜாதிகோஷ்ட	5	,,
குலாப்பூ	5	,,
லவுங்கபத்திரி	3	,,
சனதனப்பட்டை	5	,,

கிச்சிலிக்கிழங்கு 4 ,,
நாகமல்லி பூவிதழ் 2 ,,

இதுகளையெல்லாம் உரலில்போட்டு பஞ்சு போலிடித்து சுமார் 5படி ஜலத்தை-ஒரு பைலரில் ஊற்றி அதில் இந்த சரக்குகளைப்போட்டு காய்ச்சி சாரத்தை வடித்து இறக்கி ஆரவைத்து புட்டியில் ஊற்றி காற்றுப்போசாமல் காய்ச்சி சீலிட்டு முத்திரைலேபில் ஒட்டி வியாபரம் செய்யவும்

மலர் அதாவதுபுஷ்பங்களில் எஸன்ஸ் இறக்கிறது சர்வ சாதாரணமானது. அதாவது ஒரு பாத்திரத்திலேயோ அல்லது டீ காய்ச்சும் பாய்லரிலேயோ சுமார் 1படி ஜலத்திற்கு 1படி மலர் வீதம் இதழ்களை மாத்ரம் போட்டு நன்றாக காய்ச்சி கண்டச்செய்து படிக்கு ஆழாக்குவீதம் காய்ச்சவும் தவிர இதைஎடுத்து ஒருசீசாவில் காற்றுப் போகமல் உபயோகிக்கவேண்டும்.

பரிமள வாசனை எண்ணை

நல்லெண்ணையை மாத்திரம் காய்ச்சி ஆர வைத்து அதில் மற்ற சரக்குகளையெல்லாம் சேர்த்து ஒரு புட்டியில் ஊற்றி நன்றாக குலுக்கி காற்றுப் போகாமல் வைத்துகொண்டு தேவை யானபோது உபயோகிக்கவும்.

வியாபாரம் செய்பவர்களும் சிறிய அவுன்ஸ் புட்டிகளில் ஊற்றி கார்க்கிட்டு வியாபாரம் செய்ய லாம்.

சாதாரண மூக்குத்தூள்

போர்பந்தா புகையிலையை, குப்பை, கூளம் துரும்பு இதுகளில்லாமலும் கருப்பழுப்பாயுள்ள

தேர்ந்த புகையிலைகளாகவும் பார்த்து ஒரு வித மான தும்புதுசுபட வெட்டாமல் மேலே ஒரு ஜல் லித்துணிகொண்டுமூடி நன்ருகக் காயவைத்து நரம்புவேறு புகையிலை வேராகக் கிழித்து கத்திரி யால் சிறுசிறு துண்டுகளாக கத்திரித்து காற்று போகாமல் ஒரு டப்பியிலிட்டு மூடிவைத்துக் கொள்ளவும்.

சுகந்த மூக்குத்தூள்

முன்னே தயாரித்த சாதாரண மூக்குத் தூளையே சுமார் 1 பவுண்ட் எடைக்கு எடுத்து தனியாக வைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

முன்னே பொடி அரைத்த கல்சட்டியில்

ஸ்மெல்லிங்சால்ட்	1	அவுன்ஸ்
பச்சை கற்பூரம்	½	,,
மென்தால்	½	,,
அத்தர்	½	,,
பன்னீர்	½	,,

இந்த சரக்குகளை ஒன்றன்பின் ஒன்ருகமேற் சொன்ன கல்சட்டியில் போட்டு சுழற்றி அதை கலக்கவேண்டும் பிறகு சரக்குகளை பூராவும் பஸ்பமாக அரைத்ததும் பன்நீரையும் அத்தரை யும் கலந்து ஒன்றுபட மேற்படி தடியினுலேயே குழைத்துக்கொண்டு மேலே கூறிய 1 பவுண்ட் எடையுள்ள மூக்குத்தூளை அதில்கலந்து சரக்கு களை கலக்கப் பார்த்து கொஞ்சம் காற்றுப் போகாதபடி டப்பிகளில் அடைத்து வைக்கவும்.

வியாபாரம் செய்வதானால் சாதாரண மூக் குத்தூள் எடைக்கு பாதி அதிகமாக சேர்த்துக் கொள்ளவும்.

படிகாரம்	2	தோலா
கவங்காயத்தோல்	2	,,
அரக்கு மஞ்சள்	[illegible]	பலம்
தண்ணீர்	1	காலன்

சுமார் 2 புட்டி தண்ணீரில் அரக்கு மஞ்சளை அரைத்து கரைத்து வடிகட்டி வஸ்திரத்தைத் தோய்த்து எடுத்து சற்று காற்றார வைத்து படிகாரத்தை 2 புட்டி ஜலத்தில்சேர்த்து அதில் மேற்கண்ட வஸ்திரத்தைபோட்டு அடுப்பேற்றி சுமார் 10 நிமிஷம் வரையில் சூடேற்றி இறக்கிய துணியைப்பிழிந்து காற்றாரவைத்து ஒரு புரமாக கொசவணமிட்டுக் மிச்சமாக இருக்கும் புட்டி நீரில் வெங்காய தோலைபோட்டு அடுப்பேற்றி நன்ருக கொதிக்கவைத்து காற்றாறியதுணியை தோய்த்து கால் மணி நேரம் சூட்டிலேயே கொதிக்கவைத்துக் கொள்ளவும்.

சாயமிடும் நண்பர்கள் ஒவ்வொருவரும் வஸ்திரத்தில் சாயமிடுவதற்கு முன் சலவை முறை அனுசரித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

டார்க் பிரௌன் கலர் சாயமிடுதல்

மயில் துத்தம்	1½ அவுன்ஸ்
மழை ஜலம்	1½ காலன்
படிகாரம்	2 பலம்
காசிக்கட்டி	5 அவுன்ஸ்
சுத்த ஜலம்	1½ காலன்

முதலில் சாயம் தோய்க்க வேண்டிய துணியை சலவைசெய்து அழுக்கில்லாமல்பார்த்துவாயகன்ற ஓர் செப்பு பாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி 1 காலன் சுத்தமான ஜலத்தைவிட்டு நன்றாக கொதிக்கக்காய்ச்சி படிகாரத்தைதூள்செய்து போட்டு கொதிக்கவைத்து காற்று ஆறிய துணியை கொசவனமிட்டு தோய்த்து சுமார் 10 நிமிஷம் ஊரவைத்து எடுத்துபிழிந்து காற்றாரவிட்டு உடனே மற்றொரு பாத்திரத்தில் மயில் துத்தத்தைநருக்கி போட்டு மழை ஜலம் 1½ காலனைவிட்டு நன்றாக கொதிக்கவைத்து காற்றாறவைத்திருக்கும் துணி

யைத் தோய்த்து 10 நிமிஷம் வரையில் ஊற வைத்து எடுத்து பிழிந்து காற்றாற விடவும்.

அதன்பின் மற்றொரு பாத்திரத்தில் காசிகட்டியை நருக்கிப் போட்டு ½ காலன் சுத்தஜலத்தை விட்டு கறைத்து அடுப்பேற்றிநன்றாகக்கொதிக்க வைத்து பிறகு அதையும் ½ மணி நேரம் ஊற வைத்துப் பிழிந்து காற்றார வைத்தால் கொஞ்சம் வெளுமையான பிரௌன் கலராகும்.

இதுபோலவே மூன்று நான்கு முறை கூட்டி தோய்க்க நல்ல டார்க் கலராக மாறும்.

இந்த சரக்குகள் 1½ ராத்தல் எடையுள்ள துணிக்கு தான் உபயோகப்படும் அதற்கதிகம் இடையுள்ள வஸ்திரமானால் சாயம் பிடிக்காது இதை சாயமிடுவோர்கள் அவசியம் கவனிக்கவும்

பசுமையான மஞ்சள் நிற சாயம்

சோத்துப்பு	1	அவுன்ஸ்	வாஷிங்சோடா	3 அவுன்ஸ்
படிகாரம்	4	,,	கடுக்காய்த்தோல் ½	பலம்

துணியை முதலில் சுத்தமாக சலவை செய்து காயவைத்து மடித்து 1½காலன் ஜலத்தில் உப்பை கறைத்து படிகாரத்தை தூள்செய்து போட்டுபாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி நன்றாககொதிக்கவைத்து சலவை செய்து வைத்திருக்கும் துணியை கொசவணமிட்டு மேற்படி ஜலத்தில் தோய்த்து 10 நிமிடம் ஊரவைத்டி எடுத்து பிழிந்துலறவிட்டு கடுக்காய் தோலை மற்றெரு வாயகன்ற பாத்திரத்தில் இடித்து தூள்செய்துபோட்டு முன்னே வைத்தது போலவே ஜலம் வைத்து அதில் மேற்படி தூளை நன்றாக கரைத்து பிறகு ஜலம் கொதிக்க ஆரம்பித்தவுடனே அதில் காற்றுரவைத்திருக்கும் வஸ்திரத்தை தோய்த்து சற்று நேரம் அதிலேயே ஊற வைக்கவும்.

முடிவில் வேறொரு தனிபட்ட பாத்திரத்தில் வாஷிங்சோடாவை கறைத்து கொதிக்க காய்ச்சி கீழே இறக்கி 5 நிமிஷம் ஊரியதும் எடுத்து சுத்தமாக சலவை செய்துமடிக்கவும், இதில் வரும் ஒவ்வொரு சாயத்தொழிலையும் நண்பர்கள் கவனித்து சரக்குகள் அதிகப்படாமல் கவனித்து சரக்குகள் அதிகபடாமல் கவனித்து செய்தல் வேண்டும்.

காக்கி கலர் சாயம்

மயில்துத்தம்	1½	அவுன்ஸ்
கடுக்காய்த்தோல்	5	பலம்
படிகாரத்தூள்	2	,,
பொடாஸ்யம் மைக்ரோமேட்	2	,,
ஜலம்	8	காலன்

சலவைசெய்த துணியை ஒருவித அழுக்கில்லாமல்சுத்தமாக பார்த்து ஓர் அகண்ட பாத்திரத்தில் படிகாரத்தைதூள் செய்துபோட்டு அடுப்பேற்றி நன்றாக காய்ச்சி கொதித்தடங்கியதும் சலவைத் துணியை அதில் தோய்த்து சற்றுநேரம் ஊர வைத்து கணலிலேயேகாயவைத்து மயில் துத்தத்தையும் படிகாரத்தை கொதிக்க வைத்ததுபோலவே கொதிக்க வை த்து அதில்முன்தோய்ப்பிலிருக்கும் துணியை சற்று பிழிந்து மயில்துத்தம் கரைப்பில் தோய்த்து நன்றாக கொதிக்க செய்யவேண்டும் 5 நிமிடம் கழிந்ததும் எடுத்துபிழிந்து நிழலில் காற்றாரச் செய்யவும் பிறகு கடுக்காயை பிஞ்சுகளாக பொருக்கியெடுத்து அதில் கொட்டையை நீக்கி தோலை தூள் செய்து தண்ணீரில் கலக்கி பாண்டத்தை அடுப்பேற்றி நன்றாக கொதிக்க செய்து அதில் காற்றார வைத்திருக்க போட்டு ½ மணி நேரம் ஊரசெய்து பிறகு எடுத்து பொடாஸ்யம் மைக்ரோ மேட்டை தண்ணீரில் நன்றாக கறைத்து கடுக்காய் கியாழத்தில் இருக்கும் துணியை எடுத்து ஊரவைத்து பிழிந்து சுத்த ஜலத்தை கொண்டு சலவை வைத்து எடுத்துவைக்கவும்.

டார்க் ரோஸ் சாயம்

படிகாரம்	3	அவுன்ஸ்
சோடியம் கார்பொனெட்	6	,,
ரியல் மஜ்ஜிண்டா	1	,,
சன்லைட் சோப்புத்தூள்	4	,,
ரோஸ் கலர் பவுடர்	½	,,
ஜலம்	5	காலன்

இதில் சரக்குகள் ஒவ்வொன்றிற்கு 1 காலன் ஜலம் பங்கிட்டுக் கொள்ளவும்.

துணியை சுத்தமாகசலவைசெய்துஓர் அகண்ட பாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி அதில் சோப்புதூளை கொட்டி 1 காலன் ஜலத்தைஊற்றி ஒருமரக்கம்பி யினுல் துழாவிகொடுக்க சோப்பு கறைந்து நுரை கிளம்பும் அதில் சாயமிட வைத்திருக்கும் வஸ்தி ரத்தை தோய்த்து எடுத்து பிழிந்து காற்றாரவிட வும் பிறகு வேறொரு பாத்திரத்தில் 1 காலன் ஜலத் தில் ரோஸ் பவுடரை கலந்து நன்றாக கரைத்து திரியில்லாமல் பார்த்து அடுப்பேற்றி அந்த கியா ழத்தை நன்றாக சூடேற்றி கார வைத்திருக்கும் துணியை தோய்த்து அடுத்தபடியாக படிகாரத் தை ஒரு பாத்திரத்தில் கரைத்து மேற்படி துணி யை போட்டு கலக்கபார்த்து பாண்டத்தை அடுப் பேற்றி சூடேரச் செய்யவும் அதற்குபின்மற்றெரு பாத்திரத்தில் ரீயல்மஜ் ஜீன்டாபவுடரைகரைத்து அடுப்பேற்றி 1 மணி நேரம் கொதிக்க காய்ச்சி பாண்டத்தை கீழே இரக்கி சற்றுசூடு தணிந்ததும் படிகார ஜலத்திலிருக்கும் துணியை எடுத்து சாய ஜலத்தில் தோய்த்து சற்று நேரம் வரையில் ஊர வைக்கவும்.

முடிவில் சோடியம்கார்பனேட்டை ஜலத்தில் கரைத்து கியாழமாக காய்ச்சி சாயத்திலிருக்கும் துணி

யை எடுத்து நன்றாக கலக்கப்பார்த்து ஒருவித பின்னமில்லாமல் சுத்த ஜலங்கொண்டு சலவை செய்து நிழலில் உலர்த்தி மடித்துவிடவும்.

இலைப் பச்சை சாயம்

நீலகலர் பவுடர்	5	அவுன்ஸ்
சுண்ணாம்பு நீர்	10	,,
அன்னபேதி	5	,,
மஞ்சள் கலர் பவுடர்	5	,,

துணியை சாயம் போடுவதற்கு முன்னாகவே சுண்ணாம்பை . காலன் ஜலத்தில் கரைத்துதெளிய வைக்கவும்.

பிறகு துணியை சலவை செய்து சுத்தமான ஜலத்தில் தோய்த்து பிழிந்து சுண்ணாம்புமூடி நீரை எடுத்து மேலே தெளிய வைத்திருக்கும் நீரை ஓர் வாயகன்ற பாத்திரத்தில் வடித்து மேற்படி துணியை துவைத்து 2 நிமிஷம் ஊரவிட்டு உடனே எடுத்து காற்றாரவிடவும்.

பிறகு கொஞ்சம் ஜலத்தில் மஞ்சள்சாயத்தை கரைத்து ஓர் புறமாக வைத்துக்கொண்டுஅன்ன பேதியை நருக்கி ஓர் பாத்திரத்திலிட்டு 1 காலன் தண்ணீர்விட்டு அடுப்பேற்றி நன்ருக ½ மணி நேரம் காய்ச்சியதும் பிறகு தனியாக கரைத்து வைத்திருக்கும் மஞ்சள் சாயத்தை அதில் ஊற்றி சாய்து வைக்கவைத்திருக்கும் துழாய்கோலினுல் நன்ருக துழாவி இரண்டு கியாழமும் ஒன்றுபட பார்த்கு அதில் காற்றுர வைத்திருக்கும் வஸ்திரத்தை பல பாகங்களிலும் நன்ருக சாயம்படும்படி ஜாக்கிரதையுடன் தோய்த்து அந்த நீரிலேயே ½ மணிநேரம் ஊரபோட்டு பிறகு எடுத்து நிழலான இடத்தில் காற்றுர விடவும்.

பிறகு 1 காலன் தண்ணீரை ஓர் பாத்திரத்தி லிட்டு நன்ருக கொதிக்கப்பார்த்து அதில் நீலக் கலர் பவுடரை ... திரி யில்லாமலும் துழாய்க்கோலினுல் நன்ருகக்கலக்கி

கொஞ்சம் சோற்று உப்பை போட்டு உப்புக்கரை யும் வரையில்பார்த்து இறக்கிக்கீழேவைத்துசற் சூடு ஆறவைத்து இதில் மேற்காட்டிய வஸ்திரத் தை தோய்த்தால் இலைபச்சை சாயமாகத்தோன் றும்.

கடைசியாக அதை எடுத்து சுத்தமான ஜலத் தில் தோய்த்து மேல் சாயம் போகும்படி சலவை செய்து சுத்தமாக காயவைத்துமடித்துவைக்கவும்.

கிளிப்பச்சை சாயமிடுதல்

மேற்சொன்ன இலைப்பச்சைக்கு கலந்தசரக்கு களில் நீலகலர் பவுடரையும் அன்னபேதியையும் நீக்கி சாதாரண பச்சை நிறப்பவுடரை கலந்தால் கிளிப்பச்சையாகும் பிறகு முன் சொன்ன முறைப் படியே தோய்த்து சலவைசெய்தமேல் சாயத்தை போக்கி நிழலிலு ர்த்தி உபயோகிக்கவும்.

வெளுர் நீலநிறச்சாயம்

முன்னே றிய கூறிய இலைப்பச்சை சாயத்திற்கு கூட்டிய சரக்குகளிலேயே மஞ்சள் கலர் பௌட ரை நீக்கி மேற்படி சாயம் தோய்த்ததுபோலவே தோய்க்க வெளுர்நீலம்தோன்றும் ஆனால்அதிக நேரம் சாயத்தில் ஊராமல்எடுத்துவிடவேண்டும்

நடுத்தரமான நீல சாயம்

முதற்கூறிய வைளுர் நீலம் தோய்த்த சாயத் தில் மற்றும் கொஞ்சம் நீலநிறப்பவுடரையும் அன்னபேதியையும் கரைத்து அடுப்பேற்றி நன் றாக கொதிக்கச் செய்து, அதில் வெளுர் நீல சாய முள்ள வஸ்திரத்தைத் தோய்த்து எடுக்க நடுத் தரமான நீல சாயமாக மாறும்.

அதிக கப்பும் நீல நிறச்சாயம்

மேலே நடுத்தரமாயுள்ள நீலகலர்தோய்த்தும் சாயத்தில் மேற்படி கொஞ்சம் நீலநிறப்ப

விடரையும் அன்னபேதியையும் கலந்து கறைத் அடுப்பேற்றி கொதிக்கவைத்திட அதில் நடுத்தர நீலசாயமிட்ட கலர் சாயமாகும்.

பொடிக்கலர் சாயம்

அன்னபேதி	3 பலம்
காசிக்கட்டி	6 ,,
வய்லெட் கலர் பவுடர்	1 ,,
மயில் துத்தம்	3 ,,
இளநீர்	கால் படி
ஜலம்	3 காலன்

முதலில் 1 காலன் ஜலத்தை ஓர் வாயகன்ற பாத்திரலிட்டு அதில் அன்னபேதியைத் தூள் செய்து போட்டு ஜலம் நன்றாகக் கொதிக்கவைத்து சலவை செய்த வஸ்திரத்தைப்போட்டு சாயம் நன்றாகக் கலக்க பார்த்து எடுத்துப் பிழிந்து நிழலிலுர்த்தி விடவும்.

பிறகு மற்றொரு பாத்திரத்தில்முன்போலவே மயில் துத்தத்தை தூள்செய்துப் போட்டு 1 காலன் ஜலத்தில் நன்றாகக்கொதிக்ககாய்ச்சிஅதில் காயும் துணியை துவைத்து சாயம் பிடிபட்டதை கவனித்து மறுபடியும் அதே லத்தில் காசிக்கட்டியை நருக்கி போட்டு 1மணிநேரம்அடுப்பேற்றி கொதிக்க வைத்து இறக்கி சற்று நூடு இறங்கியதும் வஸ்திரத்தை தேய்த்து மற்றுமுள்ள காலன் ஜலத்தில் வயலெட் பவுடரை தூள் செய்துப் போட்டு காய்ச்சி அதில் இதற்குமுன் கியாழத்திலிருக்கும் துணியை இந்த மூன்றுகியாழங்களையும் ஒன்றாக ஊற்றி நன்றாகக் கலக்கி அதில் இளநீர் ஜலத்தைக் கலந்து மேற்படி வஸ்திரத்தைதோய்ந்து அனல் காட்டாமலே சுமார் 6 மணிநேரம் ஊரச்செய்து பிறகு எடுத்து மெதுவாகப் பிழிந்து நிழலில் உலர்த்தி சலவை செய்து மடித்து வைக்கவும்.

ஆரஞ்சி சாயமிடுதல்

சோடியம் கார்பனேட்	8	தோலா
மாதுளம் பழத்தோல்	10	,,
ஜாபரா விதை	5	,,
படிகார்த்தூள்	5	,,

முதலில் வஸ்திரத்தை ஒருவித அழுக்குகளில்லாமல் கவனித்துக்கொள்ள வேண்டும்.

படிகாரத்தை தூள் செய்து சுமார் 1 காலன் ஜலத்தில் போட்டு கரைத்து பாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி நன்றாகக் கொதிக்கவைத்து அதில் துணியைப்போட்டு துவைத்து பிழிந்து எடுத்து விடவேண்டும், பிறகு ஜாபராவிதையையும் அது போலவே ஜலத்தில்போட்டு சுமார் 1 மணிநேரம் காய்ச்ச விதைகருமையான கலராகமாறிப்போகும் அதை வடிகட்டி அந்த நீரில் மேற்படி வஸ்திரத்தைப் போட்டு தோய்த்து பிறகு சோடியம் கார்பனேட்டை தூள்செய்து போட்டும் மறுபடியும் அந்த துணியை தோய்த்து காற்றாரவைக்கவும்.

துணியை காற்றாரவிட்டு தனித்த ஓர் பாத்திரத்தில் 1 காலன் ஜலம் ஊற்றி அதில் மாதுளை தோல் போட்டு சுமார் இரண்டு மணிநேரம் காய்ச்சி அந்ததிப்பிகளெல்லாம் அகல வடிகட்டி காய்ச்சி ஜலத்தில் மேற்படி வஸதிரத்தைப்போட்டு துவைத்து .. நிமிஷம் அடுப்பின் மீதேவைத்து தீயிட்டு பிறகு அதை எடுத்து சுத்தஜலததில் சலவை முடித்து காயவைத்து மடிதது வைததுக் கொள்ளவும்.

டார்க் சிகப்பு நிறச் சாயம்

காங்கோரெட் பவுடர்	2	அவுன்ஸ்
காசாந்தழையின் துளிர்	$\frac{1}{2}$	,,
நல்லெண்ணை	6	,,
அம்பளாகாரம்	6	,,
அலிஜரையின் பேஸ்ட்	2	,,
சோற்று உப்பு	4	,,

முதலில் சுமார் ¾ காலன் ஜலம் கொண்டு அதில் நல்லெண்ணெயைவிட்டு மோர் சிலுப்புவதுபோல சிலுப்பி தண்ணீரும் எண்ணையும் ஒன்றாகக் கலக்க பார்த்தும் பிறகு அப்பளாகாரத்தையும் கரைத்ததை அடுப்பேற்றி ஒன்றாக கொதிக்க காய்ச்சி இறக்கி அதில் வஸ்திரத்தை சலவை செய்து தோய்த்து நிழலிலுலர்த்தி விடவும். பிறகு காங்கொரெட் பவுடரை ½ காலன் தண்ணீரில் கரைத்து அதில் மேற்படி வஸ்திரத்தைதோய்த்து காய வைக்கவும், காசாந்தழை அலிஜரைன் பேல்ட் இவ்விரண்டையும் கொஞ்சம் தண்ணீரில் கலந்து பிசைந்து அதில் மேற்படி துணியை போட்டு துவைத்து அடுப்பேற்றி 1 மணிநேரத் தீயிட்டு நன்றாக சூடுபட செய்யவும்.

பிறகு சோற்று உப்பை ஜலத்தில் கறைத்து அந்த நீரை காய்ச்சி அதில்தோய்த்து பிறகு சுத்த ஜலத்தில் சலவைசெய்து வெய்யல்படாமல் நிழலி லுலர்த்தி வைத்துக்கொள்ளவும் சாயமிடுவதற்கு ஓர் உருளையானசுமார் 1 அங்குலகனமும்½க ஓம் நிகளமுள்ளதான ஒரு சிறிய கொம்பு தயாரித்து கொள்ளவும். சாயம் கியாழம் பலவிதமானதை காய்ச்சிய பாத்திரங்களை அப்போதைக்கப்போ தே சுத்தமாய் கழுவவேண்டும். இதற்கு பாஷான வஸ்துக்கள் உபயோகித்தால் கைகளை சுத்தமாய் கழுவிகொள்ள வேண்டும் திராகவகையறாக்களை உபயோகிக்கும்போது கையில் படாமல் கம்பியி னுல் கலக்கவும். இதுகளை எல்லாம் அனுசரித்து நடப்பதுதான் சாய தொழில் முறையின் விதியா கும்.

பரிமள ரோஸ் ஆயில்

ரோஜா செண்ட்	1	அவுன்ஸ்
தேங்காய் எண்ணை	12	,,
ஆல்கானெட்ரூட்	½	,,
ஜாங்பின் எஸன்ஸ்	2	,,

இந்த வஸ்துக்களில் தேங்காய் எண்ணையை மாத்திரந்தீயிட்டு அனல் காட்டி கொஞ்சம் சூடேற்றி ரோஸ்சாயம்ஊற்றி எண்ணை சூடுஆறியதும் மற்ற மூன்று வஸ்துக்களையும் ஒன்றுபட சேர்த்து குலுக்கி உபயோகிக்கவும்.

இதுபோல் தைல வகையறாக்களை கூட்டும் காலத்தில் அளவு தவறாமலும் மாசுபடாமலும் சுத்தமாக கூட்டவேண்டும்.

முதற்பாகம் முற்றிற்று

பிழைக்கும் வழி

என்னும்

அனுபவ கைத் தொழில்

(இரண்டாம் பாகம்)

பல தைலம் செய்யும் முறைகள்

மயிர் சுருளும் மகா சஞ்சீவி தைலம்

ஸ்விட் ஆயில்	3	அவுன்சு
தேங்காய் எண்ணை	3	,,
ரோஸ் செண்ட்	¼	,,
ரோஸ் மேரி தைலம்	2	,,
ஆலிவ் ஆயில்	3	,,
மயில் எண்ணை	1	,,
அரிகாணம்	2	டிராப்

இதில் மயில் எண்ணையைபாத்திரத்தில்காய்ச்சி ஆரவைத்து ஓர் புட்டியில் ஊற்றி மற்ற ஆறு தைலங்களையும் ஒன்றாகசேர்த்துமயில்எண்ணையுடன் கலந்து ஒருவாரம் வரையில் வைத்திருக்கவும் பிறகு தேவையானபோது அதை எடுத்து குலுக்கி ஒருமேஜை கரண்டியளவு தலையிற் பூசவும் இதுபோல் 5 நாள் பூசிவர நாளுக்கு நாள் தலையிலுள்ள ரோமங்கள் சுருட்டை சுருட்டையாக வளரும் பார்ப்பவர்களும் அதிசயப்படுவார்கள்.

கூந்தல் வளரும் கோமளா தைலம்

ஜாஸ்மின் செண்ட்	2	அவுன்ஸ்
சிற்றாமணக்கெண்ணை	2	,,

மேஸ் ஆயில்	1	அவுன்சு
ஆலிவ் ஆயில்	2	,,
அம்ரோனியா	½	,,

இவ்வைந்து தினுசுகளை ஓர் புட்டியிலிட்டு நன்ருக குலுக்கி மத்தித்து ஒருவாரம் வரையில் வைத்திருந்து அனுதினம் ஒரு டீஸ்பூன் அளவு தடவிவர நாளுக்கு நாள் கூந்தல் கோரைபோல் வளரும். இந்த தைலம் வியாபாரம் செய்வதானல் தினுசுகளை அதிகபடியாக சேர்த்துக்கொள்ளவும்

கூந்தல் வளரும் மிக்ஸ்ங் தைலம்

தாமைமலர்	2	பலம்
மல்லிகை மலர்	2	,,
இருவாக்ஷி	2	,,
நந்தியாவட்டை	2	,,
மருக்கொழுந்து	2	,,
வெட்டிவேர்	2	,,
தவனம்	2	,,
ரோஜா மலர்	2	,,
மகுட மலர்	2	,,
முல்லை மலர்	2	,,
அகிர்கட்டை	5	,,
சந்தனத்தூள்	5	பலம்
பன்னீர்	6	அவுன்சு
தேங்காய் எண்ணை	1	வீசை

சந்தனத்தை தூள்செய்து பன்னீர் விட்டு பிசைந்து காயவைத்து மறுபடியும் தூள்செய்து தனியாக வைத்துகொள்ளவும். எண்ணை தவிர மற் வஸ்துக்களையெல்லாம் தனிததனியாகமுறிய காயவைத்து தூள்செய்து எடை தவராமல் தனித் தனியாக வைத்து கொள்ளவும். பிறகு வாய கன்ற ஓர் மண் பாத்திரத்தில் எண்ணையைவிட்டு அதில் ஒவ்வொரு தினுசுகளாகப் போட்டு

ஒருமிக்க கலக்கி காற்று போகாமலும் ஒருவித தும் தூசு படாமலும் வெண்மையான துணியினுல் வாய்கட்டி சுமார் 15 நாளைக்கு சூரியபுடமிட்டு பிறகு அதை வடித்து புட்டிகளில் ஊற்றி கார்க்கிட்டு பத்திரப்படுத்திக் கொள்ளவும். வியர்பாரம் செய்வதனுல் மேற்சொன்ன வரைகளை எடை அதிக கலந்துமாகக்கொண்டு வியாபாரம் செய்யவும்.

கூந்தல் வளரும் பரிமள தைலம்

இதற்குமுன் தெரிவித்துள்ளமிக் ஆங்கூந்தல் வளரும் தைலத்திலுள்ள தினிசுகளையே பன்னீர் சந்தனம் தேங்காய் எண்ணெ கட்டை இதுகளைத் தவிர்த்து மற்றும்.

கதிர்பச்சை	5	பலம்
குருவிவேர்	5	,,
அண்ணாசிப்பூ	2	,,
துளசி இலைச்சார்	2	அவுன்சு
நல்லெண்ணை	1	வீசை

இந்நாள்கு சரக்குகளையும்சுத்தப்படுத்திமேற்கண்ட முறையுடன் நல்லெண்ணெயில் கலந்து செப்புப் பாத்திரத்திலிட்டுமெல்லியவெள்ளிதுணியால் வாய்கட்டி சூரிய புடத்தில் 1 வாரம் வரையில் வைத்திருந்து எண்ணெயை வடித்து புட்டிகளில் ஊற்றி காற்றப் போகாமல்வைத்துக்கொள்ளவும். வியாபாரம் செய்வதனுல் மேலும் எண்ணெ மாத்திரம் அரைபங்கு அதிகபடுத்தி கலந்து சிரிய அவுன்ஸ் புட்டிகளில் ஊற்றி முத்திரை லேபில் ஒட்டி வியாபாரம் செய்யவும்.

குருவிவேர் தைலம்

தேங்காய் எண்ணை	1	வீசை
குருவிவேர்	10	பலம்
ஆலிவ் ஆயில்	2	அவுன்சு

ஆல்கனெட்ருட்	2	அவுன்சு
மிரைவ் ஆயில்	2	,,

தேங்காய் எண்ணையை ஓர் பாண்டத்திலிட்டு அடுப்பேற்றி கொதிக்ககாய்ச்சி குருவிவேரைகாய வைத்து தூள்செய்து அதில் கலந்து கலக்கி பிறகு இறக்கி சூடுதனிய செய்து வடித்து அதில் ஆலிவ் ஆயிலையும் மிரைவாயிலையும் கலந்து கலக்கி வைத்துக்கொள்ளவும், முடிவில் ஆல்கனெட்ருட் என்னும் கிழங்கை நறுக்கி இதில் கலந்து நன்றாய் குலுக்க வேண்டும். குலுக்கினால் தைலமானது சிகப்பு கலராக மாறும் பார்ப்பதற்கு அழகாக இருக்கும். இந்த தைலத்தை வடித்து புட்டிகளில் ஊற்றி வியாபாரம் செய்யவும். இதை தினமும் ஒரு மேஜைக்கரண்டி அளவுக்கு தடவிவர கூந்தல் மிக செழிப்பாக வளரும்.

பல பரிமள வஸ்துக்கள்

முகவசீகர பவுடர்

கிச்சிலிக்கிழங்கு	2	பலம்
பூலாங்கிழங்கு	2	,,
கசுதூரி மஞ்சள்	3	,,
பச்சைப்பயறு	$\frac{1}{2}$	படி
கோதுமைமாவு	$\frac{1}{4}$	,,
கடலைமாவு	$\frac{1}{4}$	,,

இந்த கிச்சிலிக்கிழங்கு, பூலாக்கிழங்கு பச்சை பயறு கஸ்தூரி மஞ்சள் இதுகளை நன்றாக காய வைத்து இடித்து தூள்செய்து ஜலித்து வஸ்திர காயம்செய்து பின் கடலையையும், கோதுமையையும் மாவாக செய்து அளவுபடி கலந்து அனுதினமும் தவராமல் முகங்கழுவும் நேரத்தில் உபயோகித்து வர முகத்தை வசீகரப்படுத்தும் தவிர ஸ்தான காலங்களில் தேகத்திற்கும் தேய்த்து குளிக்க அதனால் தேக சாந்தியும், ஆரோக்கியத்தையும் அளிக்கும் இதை டப்பிகளில் அடைத்து லேபில்கள் ஒட்டி வியாபாரமும் செய்யலாம்.

ஜிங்க் ஆக்சையிட்	2	அவுன்ஸ்
மாக்ஸியா கார்ப்	2	,,
எஸன்ஸ் ஆப் மோடியா	1	,,
ஆக்சையிட் ஆப்பிஸமத்	2	,,
பிரன்ச்சர் பவுடர்	7½	,,

இதுகள் அனைத்தையும்கல்கார்க்குள்ளசீஷா வினால் கலந்து நன்றாக குலுக்கி உபயோகிக்க வும் ஆனால் பிரன்ச்சாக்கை மட்டும் அகற்ற வேண்டும்.

பவுடராக உபயோகிக்க வேணுமானால் ப்ரன்ச்சாக்கை ஓர் அகலமுள்ளபீங்கான் தட்டில் போட்டு அதில் மேற்சொன்ன சரக்குகளை ஒன் றின்பின் ஒன்றாகக் கலந்து உபயோகிக்கவும்.

முகத்திற்கு பூசும் ரோஸ் பவுடர்

குளோரெட் ஆப் அம்போனியா	1	டிராப்
காண்டல் செண்ட்	1	,,
ஆயில் லவண்டர்	2	,,
ஆட்டோடி ரோஸ்	1	,,
ஸ்டோர்ச் பவுடர்	½	பவுண்
கிழங்குமாவு	1	,,
மாக்னிசியா கார்ப்	1	,,
ரோஸ் எஸன்ஸ்	¼	,,

இதில் தூள் செய்யவேண்டிய சரக்குகளை தூள் செய்து ஓர் அகலமான பீங்கான் தட்டில் கொட்டி ஆயில் வகையராக்களை கலந்துஒன்றுபடகலக்க பார்த்துபிறகுஅதற்குவேண்டிய சென்ட்எஸன்ஸ் முதலியவைகளை ஊற்றிநன்றாகக்கலந்து காற்று போகாதபடி டப்பிகளில் பாக்செய்துலேபில்ஒட்டி வியாபாரம் செய்யலாம். சொந்தமாக உபயோகிப் பதானால் கிழங்குமாவையும்ஸ்டார்ச்பவுடரையும் பாதியாக குறைத்து கொள்ளவேண்டும் வியா பாரம் செய்பவர்கள் இதிலுள்ள சரக்குகள் ஒவ்

வொன்றையும் கவனித்து வாங்கி உபயோகிக்க வேண்டும் அளவுகள் தவறினாலும் முறை கெட்டுப் போகும்.

வாசனை வாஸ்லைன் செய்தல்

வாசுலைன் ஆப் காம்பவுண்ட்	4	அவுன்சு
சிங்க் ஆக்சையிட்	4	,,
போரக்சு சொலூஷன்	4	,,
கலர் ஆப் எல்லோ வாசுலைன்	3	,,
பன்னீர்	2	,,

முதலில்கலர் ஆப் எல்லோ வாஸ்லேனை ஒரு அலுமனிய பாத்திரத்தில் போட்டு தனியாக வைக்கவும் பிறகு ஓ அகலமுள்ள பாத்திரத்தில் கொஞ்சம் ஜலம்வைத்து அடுப்பேற்றி ஜலம் நன்றாகக் கொதிக்க ஆரம்பித்ததும் அந்த ஜலத்தின் மீது வாஸ்லைன் இருக்கும் பாத்திரத்தை மிதக்க விடவும் சற்றுநேரத்திற்கெல்லாம்சூட்டின் மிகுதியினால் எண்ணை உருகிப்போகும்இப்படி உருகுவதினால் வாஸ்லைன் முறிந்துப்போகாமலும் தீய்ந்த வாசனைவராமலுமிருக்கும். பிறகு இந்த வாஸ்லைனில் பன்னீர்விட்டு நன்றாக இரண்டும் ஒன்றாகக் குழைய செய்து மற்ற மூன்று சரக்குகளையும் ஒன்றாகக் குழையசெய்து மற்ற மூன்று சரக்குகளையும் ஒன்றின்பின் ஒன்றாக கலந்து புட்டிகளில் கலந்தும் சற்றுநேரம் காற்றாரசெய்து கொஞ்சம் இளவல் நீங்கினதும் புட்டிக்கு மேல் மூடியிட்டு வியாபாரம் செய்யவும்.

வதன வசீகர ஸ்னோ செய்தல்

ஸடெரிக் ஆசிட்	3	பவுண்ட்
ஸபிரிட் ஆப் ஒயின்	2	அவுன்சு
முட்டையின் வெள்ளை [illegible]	2	,,
ரோசு மெரி ஆயில்	½	,,

போரக்ஸ் பவுடர்	6	,,
ஸ்பிரிட்	1	,,
ரோஸ் எஸன்ஸ்	½	,,
ரோஸ் வாட்டர்	3	,,
விட்ஸ் ஹஸெல்	1	,,
லவண்டர்	1	,,
பாதம் பருப்பு	½	,,

முதலில் பாதம்பயறை ஜலத்தில் சுமார் 2மணி நேரம் ஊரவைத்துமேல்தோலை நீக்கிமைபோல் அரைத்து பன்னீர்விட்டு கலந்து வைக்கவும். பிறகு கொஞ்சம் சூடான ஜலத்தில் ஸ்ட்டெரிக் ஆசிட்டைக்கலந்து கலக்கிக்கொண்டு பிறகு போரக்ஸ் பவுடரையும் கலந்துகலக்கி கொண்டே போரக்ஸ் பவுடரையும் ! படி ஜலம் திட்டமாக எடுத்துஅதில் கலந்து½படி ஜலம்வரையில் அதில் கலந்து கலக்கிகொண்டே சுண்டசெய்து எடுத்து கொள்ளவும் பிறகு கல்வத்தில் பாதம் பயிரை அரைத்ததை போட்டு முட்டையின் வெள்ளை கருவை ஊற்றி மைபோல் அரைத்துகொண்டே முன்னே சுண்டச்செய்தசரக்குகளையும் கலந்துமற்றும் விட்ச்ஹஸெல் லவண்டர்,இதுகளை கலந்து மைபோல் கெட்டி பதமாக அரைத்து ரோஸ்மெரி ஆயிலையும், ரோஸ்எஸன்ஸையும்கலந்துஒன்று பட சேர்த்து பிறகு, ஸ்பிரிட்டை கலந்து மறையுள்ள வாயகன்ற பீங்கான் பாட்டில்களில் நிரப்பி லேபில் முதலானதுகளைஒட்டி வியாபாரம்செய்யவும். இதை உபயோகித்தால் முகத்தழும்பு, முகப்பரு தேம்பல், முதலியவைகளைநீக்கி முகத்திற்கு வசீகரத்தை உண்டாக்கி மேன்மைபடுத்தும்.

வாசனை சென்ட்

கொடி சம்பங்கி எஸன்ஸ்	1	அவுன்ஸ்
லெமன் ரோஸ்	½	,,

பச்சை கற்பூரம்	½	விராகனிடை
ஆயில் ஆப் பார்க் மென்ட்	2	ப்ராம்
கஸ்தூரி தைலம்	3	,,

பச்சைகற்பூரத்தை தூள் செய்து கல்கார்க் குள்ள புட்டியில் போட்டுமற்றநான்குசரக்குகளை யும் ஒன்றாக அதில் கலந்து குலுக்கி மாதம் வரை யில் பதனப்படுத்த பிறகு எடுத்து ஆடைகளின் மீதோ கைகுட்டையின் மீதோ கார்க்கிட்டு வைத்து பூசிக் கொண்டால் நாம் இருக்குமிடத்தி லிருந்து 1 காத வழி தூரம் வரையில் வாசனை பரி மளிக்கும்.

பரிமள தாம்பூல வஸ்துக்கள்
வாசனை பாக்குத்தூள் தயாரித்தல்

தேர்ந்த பீட்டின் பாக்கு	2	விசை
ஏலக்காய்	4	பலம்
ஜாதிக்காய்	1	,,
ஜாதிபத்திரி	1	,,
லவுங்கம்	5	,,
வால்மிளகு	2½	பலம்
குங்குமப்பூ	2	விராகனிடை
பச்சை கற்பூரம்	1	ரூபா எடை
கஸ்தூரி	2	
கசகசா	3	பலம்
ரோஜா மலர்	1	,,
பன்னீர்	2	அவுன்ஸ்
பசும் நெய்	3	,,

முதலில் பீட்டின் பாக்கைதூள்செய்துபெரிய துண்டுகளில்லாமல்எல்லாம்ஒன்றுபோல்ஜலித்து வைத்து பிறகு ஏலக்காய், ஜாதிக்காய் லவுங்கம் வால்மிளகு பச்சைகற்பூரம், கஸ்தூரி இதுகளை தனிதனியாக இடித்து ஜலித்து தூள் செய்து ரோஜா மலரையும் நன்றாக காய வைத்து அதை யும் பஸ்பமாக்கி பிறகுகசகசாவை கொஞ்சம்நெய் விட்டு வறுத்து பிறகு அகன்ற தட்டில் முதலில் பாக்குத்தூளை கொட்டி பிறகு தூள் செய்த சரக்கு

களையெல்லாம் ஒன்றின்பின் ஒன்ருகக்கலந்துபன்னீர் தெளித்து கசகசாவை தூவி நெய்யூற்றி நன்ருக ஒருமிக்க பிசைத்து அளவு போல் சிறு பாக்கெட்டுகளாகவோ, அல்லது டப்பிகளிலோ பாக் செய்து வியாபாரத்தின் முறைபடி வியாபாரம் செய்யலாம்.

பரிமள தாம்பூல சுண்ணும்பு

பன்னீர் உயர்ந்தது	4	அவுன்ஸ்
சுந்த ஜலம்	8	,,
இளநீர் ஜலம்	3	,,
தாளித்த சுண்ணும்பு	1½	பவுண்ட்
பச்சை கற்பூரம்	¼	ரூபா எடை
ரோஸ் கலர்	½	,,
பெப்பர்மென்ட்சால்ட்	¼	,,

முதலில் சுண்ணும்பை ஓர் பாண்டத்திலிட்டு தாளித்து இதனுடன் பன்னீர்சேர்த்துகலந்துஇளநீர் ஊற்றி நன்றாக கலக்கி பின்னும் பெப்பர்மென்ட் சால்ட்டையும் பச்சை கற்பூரத்தையும் தூள் செய்து கலந்து கொஞ்சம் ஜலத்தில் ரோஸ் கலரை கலக்கி பின்னும் சுண்ணும்பையும்கலந்து ஒன்றுபட கூட்டி கலியாணகாலங்களிலும், மற்றும் பல வுசேஷ காலங்களிலும் நமது குடும்பத்தில் வெற்றிலை பாக்குடன் உபயோகிக்கலாம்.

தவிர பீடாக்களுக்கும், பூசி உபயோகிக்க வியாபாரத்திற்கு தகுதியாக இருக்கும்.

பரிமள தாம்பூல காசிக்கட்டி

ஏலரிசி	1	ரூபா எடை
லவுங்க பத்திரி	1	,,
பச்சைகற்பூரம்	¼	,,
கோரோஜனை	¼	
கஸ்தூரி	1	,,

குங்குமப்பூ	½	,,
பன்னீர்	12	அவுன்சு
ரோஜா எஸன்ஸ்	½	,,
காசிக்கட்டி	1½	தோலா

இதில் காசிகட்டி பன்னீர் சுத்த ஜலம் இதுகளை தவிர்த்து மீதியான சரக்குகளை நன்றாக பொடியாக்கி தூள் செய்து ஜலித்து தனிப்பட்ட முறையில் வைக்கவும். பிறகுகொஞ்சம்இளநீர்கொண்டு கல்வத்தில் காசிகட்டியை போட்டு இளநீர் ஜலம் விட்டு மைபோல்அரைத்து மற்ற சரக்குகளையும் ஒன்றின்பின்ஒன்றாகபோட்டுகெட்டியாகஅரைக்கவும் இன்னும் இளவளாக வேண்டுமானால் கொஞ்சம் பன்னீர்விட்டு கொள்ளலாம். பிறகு அதை கல்வத்திலிருந்து எடுத்து குன்றிமணி திட்டத்திற்கு மாத்திரைகளாக தயாரித்து தாம்பூலத்துடன் உபயோகிக்க மனக்களிப்பையளிக்கும். அல்லது மற்றும் கொஞ்சம்பன்னீரைகலந்து நீர்க்கக்கரைத்து கொண்டு வெற்றிலையின்மீது சுண்ணும்புடன் கலந்துத்தடவியும் தாம்பூலம் அருந்தலாம் இதை உபயோகிப்பதால் மனதிற்கு ஓர்வித குதூகலத்தையளிப்பதுடன் வாய் துர்நாற்றங்களையும் நீக்கும்.

சுகந்த பரிமள புகையிலை

பாலக்காடு புகையிலை	½	வீசை
சீனாகற்கண்டு	¼	,,
தேன்	2	அவுன்ஸ்
பெப்பர்மென்ட் ஆயில்	2	,,
பச்சை கற்பூரம்	½	விராகனிடை
மூக்குத்தூள்	½	பலம்
மிளகு	1	,,
கிராம்பு	1	,,

திப்பிலி	1	,,
ஏலம்	¼	,,
ஜாதிக்காய்	½	,,
கத்தகாம்பி	½	,,
குங்குமப்பூ	1	ரூபா எடை
கோரோசனை	½	,,

முதலில் பாலாக்காடு புகையிலையை மேலே கூறியுள்ளபடி தும்புதூசி அல்லாமல்வெளுர் பழுப் புகம் அதிகமாக இல்லாமல் ஆய்ந்துகாற்றோட்ட மான இடற்தில் சற்றுநேரம் காற்றாரவிட்டு பிறகு அதை எடுத்து சிறு துண்டுகளாக கத்தரித்துக் கொண்டு ஒருபுறம் வைக்கவும்.

பிறகு பச்சைகற்பூரம், சுக்கு, மிளகு, கிராம்பு, திப்பிலி ஏலம் ஜாதிக்காய் கத்தகாம்பு, கோரோ ஜனை இதுகளையும் தனிப்பட்ட துறையில்தூள் செய்து குங்குமப்போல் ஜலித்து வைக்கவும் பின் னும் வாயகன்ற சட்டியில் சீனாகற்கண்டு நருக்கி போட்டு ¼ ஆழாக்கு ஜலமிட்டு அடுப்பேற்றி பாகுபோல் காய்ச்சி பக்குவமடைந்ததும் தேன் கலந்த புகையிலேத் துண்டுகளை சேர்த்து கிளறி பெப்பர்மென்ட் ஆயிலையும்விட்டுபிறட்டிமற்றும் தூள்செய்து வைத்திருக்கும் மேற்கண்ட சரக்கு களையெல்லாம் சேர்த்து கலந்து சூடுஆறினபிறகு கீழே இறக்கி அதிக நேரம் காற்றுப் போகவிடா மல் டப்பிகளிலாவது பேப்பர் உரைகளிலாவது பாக் செய்து வியாபாரத்திற்கு தக்கபடி செய்து கொள்ளவும்.

உயர்ந்த பெருங்காயம் செய்தல்

வேலம்பட்டை	1	வீசை
விளாம்பட்டை	1	,,
பால்காயம்	½	,,
பூண்டு	1	,,
விளர்ம்பிசினி	1	,,
வேலம்பிசினி	1	,,
கிழங்கு மாவு	5	,,

இதில் இரண்டு பட்டைதினுசுகளை மாத்திரம் வெய்யிலில் நன்ருக காய வைத்து தூள் செய்து வைக்கவும் பிறகு வேலம்பிசினியையும் விளாம் பிசினியையும் உரலில் போட்டு இடித்து தூள் செய்து பூண்டையும் அதில் போட்டு கொஞ்சம் (தண்ணீர்) காய்ச்சிய ஜலம் விட்டு நன்றாக இடிக்கவும் பிறகு கிழங்குமாவையும் கலந்து இடித்து பால் சாயத்தை தூள் செய்து அதில் போட வேண்டும், கெட்டிபடுமானுல் கொஞ்சம் எருமைப் பாலை காய்ச்சி கலந்துக் கொள்ளவும் பிறகு பாலை கலந்து புளிபோல் திரட்டி உருட்டி வட்டமான ஒரு எருமாட்டுதோல் தயாரித்து அதில் வைத்து மூடி ஒருகோணியினால்முடிந்து, நீர் பாங்கில்லாத இடத்தில் டுழங்காலளவு பள்ளம் தோண்டி அதில் இந்தமூட்டையை வைத்து மேலே பாரமான ஒரு கல்லை வைத்து மண்ணை மூடி வைத்து விடவும், பிறகு சுமார் 1 மாதங் கழித்து தோண்டி எடுத்து உபயோகிக்கலாம். வியாபார செய்யலாம்.

உயர்ந்த காஸ்டர் ஆயில்

நன்றாக முதிர்ந்துகாய்ந்தமுத்துக்கொட்டையைச் சுமார் படிக்கு குறையாமல் நன்றாகக் காய வைத்து உடைத்து மேல் ஓட்டை போக்க உள்ளிருக்கும் பயிரை மாத்திரம் எடுத்து மறுபடியும் காய வைத்து அம்மியில் வைத்து குழவியால் நெரித்து வாரி வைத்துகொண்டுஉரலிலபோட்டு நன்றாக இடிக்க வேண்டும். இடிக்கும் சரக்கு மெழுகு பதமாகும் வரையில் இடித்து வாரி ஒரு பாண்டத்தில் போட்டு வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

பிறகுஅடுப்புமூட்டி அகண்டதாயுள்ள தெகுசாவை பெரியதாத அடுப்பேற்றி அதில் இடித்து முத்து க்காட்டையின் களிம்பைப்போட்டுமுத்துக் கொட்டையின் அளவு ஜலம் வைத்துக் கரைத்து சுமார் 4 மணி நேரம்தீபிட்டபிறத சரக்கு குழம்பு

போல் கொதிக்கும், கொதித்து அடங்கியதும் இறக்கி ஒரு புறம் வைத்து மேலே ஒரு மூடியிட்டு வைக்கவும்.

பிறகு சுமார் 2 மணிநேரம் கழித்து மூடியை திறந்து பார்க்க மேலே எண்ணெமிதக்கும அதை ஓர் கரண்டியினால் மேலோடு எடுத்து ஒரு பாத்திரத்தில் வைத்து மறுபடியும் அடுப்பேற்றி மேற்படி குழம்பைக் காய்ச்ச மேலே எண்ணெ குண்டு குண்டாக நிற்கும் அதை கரண்டியில் எடுத்து, இதைபோலவே நான்குஐந்துமுறைமேலே இருக்கும் எண்ணெயை எடுத்துக் கொள்ளவும்.

எண்ணெயைவடித்துகொண்டதும் ஓர் அகலமான பாண்டத்தில் அந்த எண்ணையைவிட்டு அடுப்பேற்றி நன்றாக காய்ந்து கொதித்து அதிலுள்ள நீர் வற்றிப்போகும் பிறகு எண்ணெ மாத்திரம் தெளிவாக நிற்கும் எண்ணெயானது 1படி முத்துக்கொட்டைக்கு ½ படி எண்ணெ காணும் வரையில் குழம்பாக கொதிக்க வைத்து எண்ணெயை தெளிய வைத்து எடுக்கவும்.

உயர்ந்த ஓமத் திராவகம்

ஓமம் வறுத்தது	½	வீசை
காய்ந்து ஆறிய ஜலம்	1½	,,

முதலில் ஓமத்தை கல், மண், இல்லாமல் சுத்தம் செய்து ½ வீசை நிறுத்து, காய்ந்து ஆறின சலம் ½ படிவாய் குருகியபெரிய பாத்திரத்திலிட்டு அதில் ஓமத்தை போட்டு நன்றாக 1 வாரம் ஊர வைத்து பிறகு ½படி ஜலம் சேர்த்து அடுப்பேற்றி நன்றாக கொதிக்கவிடவும். கொதிக்கையில் ஆவி போகாமல் மேலே மூடியிட்டு தண்ணீரில் ஓமத்தின் சாரம் இரங்கும்வரையில் கொதிக்க வைத்து இறக்கி வேறொரு பாத்திரத்தில் மெல்லிய துணி கொண்டு வடிகட்டி இதற்காக தயாரித்து வைத்திருக்கும் புட்டிகளில்ஊற்றிவியாபாரம்செய்யவும்

அசல் கஸ்தூரி

பச்சைகற்பூரம்	1	ரூபாஎடை
காசிக்கட்டி	1	,,
வெள்ளருக்கன் சத்து	2	,,
வால்மிளகுதூள்	2	,,
ஏலரிசி	2	,,
பாதாம்பிசின்	4	,,
புனுகு	¼	விராகனிடை
குங்குமப்பூ	3	,,
லவுங்கப் பட்டைத்தூள்	3	,,
மான் ரத்தம்	போதியவரை	

மான் உதிரத்தை கொஞ்சம் தயாரித்துலவுங்கம் பட்டையின் தூளை கல்வத்திலிட்டு மேற்படி உதிரத்தைவிட்டு அரைத்து மேலுக்குமேல் ஒவ்வொரு சரக்குகளாக ஒன்றின்பின் ஒன்றாககலக்கப் பார்த்து எல்லா சரக்குகளும் அரைத்து முடிந்ததும் கொஞ்சம் இளவளான பதத்திலேயே எடுத்து முந்திரி இலையை தயாரித்து வைத்துக் கொண்டு அதின்மீது அரைத்தசரக்கைப்பூசிஆர வைக்கவும் இலைகளை தனித்தனியாக காற்று வாட்டமுள்ளதாகவும் தும்புதூசு படாத இடமாகவும் ஒருவாரம் ஜாக்ரதையுடன் வைத்தால் இலையிலுள்ள சரக்கு காற்றாரி காய்ந்துப்போகும், காய்ந்த பக்குவத்தில் அதை எடுத்து கத்தியினால் சீவபொடிப்பொடியாக உதிரும் அதை எடுத்து உபயோகிக்கவும் வியாபாரம செய்யதும் நன்மையாக இருக்கும் இதை செய்கையில் சரக்குகளை எடை கவனித்து கூட்டவும்.

செயற்கை தேன்

சர்க்கரை (சீமை சீனி)	2	வீசை
தேன்	12	பலம்
குங்குமப்பூ ஜலம்	1	அவுன்சு
பெப்பர்மென்ட் அத்தர்	¼	,,
கற்கண்டு	10	பலம்

ஒரு பாத்திரத்தில் ஆழாக்கு ஜலம் வைத்து அதை அடுப்பேற்றி சீமை சீனியை தூவி கலக்கவும் அதாவது ஒரு மரத் துடுப்பு கொண்டு கலக்கிக் கொண்டேவர அடிபிடிக்காமலும் தீய்ந்து போகாமலும் ..ாக்கிரதையுடன் கவனித்துக் கொள்ளவேண்டும் பிறகு பாகு பக்குவத்தில் வந்ததும் சீனா கற்கண்டை தூள் செய்து தூவி பிறகு தேனைவிட்டு பேப்பர்மென்ட் அத்தர் குங்குமப் பூ ஜலம் இதுகளை கலந்து நன்றாக கலக்கிபுட்டிகளில் வடித்துவை த்துகொண்டுஉபயோகிக்கவும்

பிரம்புகளை வளைத்து பலபொருள்களை செய்தல்

நாம் எந்தப்பொருள் செய்யவேண்டுமோ அதற்கான அளவுபோல் பிரம்புகளை வெட்டி கொண்டு ஓர் வாயகன்ற பாத்திரத்தில் தண்ணீர் வைத்து, பிரம்புகளுக்கு விளக்கெண்ணை பூசி சுமார் கால் மணிநேரம் ஆரவைத்து பாண்டத்தை அடுப்பேற்றி ஜலத்தை கொதிக்கச் செய்து பிரம்பை அந்த தண்ணீரில் தோய்த்து அளவு போல் வளைத்து கொள்ளவேண்டும் பிறகு நாம் நாற்காலியோ, சீடையோ, பூந்தொட்டியோ, அழுக்குபெட்டியோ, வேஷ்ட் பேப்பர் பெட்டியோ, எது வேண்டுமோ அவரவர்கள் இஷ்டபடி செய்து கொள்ளலாம்.

மூங்கில் வளைத்தல்

மூங்கிலை வளைப்பது பிரம்புபோல்சுலபமான முறையில் முடியாது மூங்கிலை வளைப்பதென்றால் பச்சை மூங்கிலாகவும் நடுத்தரமானதுமாக பார்த்துடமால் இல்லாமய் கெட்டியாகவும் தேர்ந்தெடுக்க வேண்டும் அப்படிஎடுத்தமூங்கிலைநாற்காலி முச்ச குழந்தை தொட்டில் மற்றும் பல பொருள்கள் செய்வதற்கும் எளியதாக அளவு போல் துண்டித்து வைத்துகொண்டு ஒரு நாள்

ஊரவைத்திருந்து மறுநாள் காலையில் அடுப்பு கொளுத்தி அதன்மீது அகலமானஓர்பாண்டத்தை வைத்து அதில் ஜலம்வைத்துஜலத்தை கொதிக்க எடுத்துஆவியில்அனல்காட்டிகொஞ்சம் கொஞ்ச மாக வளைக்கவும். அப்படி வளையாவிட்டால், கொதிக்கும் தண்ணீரில் தோய்த்து வளைக்கநமது மனம்போல் வளையும், பிறகு நமக்கு வேண்டிய பொருள்களை தயாரித்துவியாபாரம்செய்யலாம். அழுக்குகளை அகற்றும்பிரஷ்கள் தயாரிக்கும்முறை

உலகில் பிரஷ் தயாரிப்பதற்கு பலவிதமான மிருகங்களின்ரோமங்கள் அனிப்பில்லையின் வால் ரோமமும் உதவுகின்றது அல்லாமலும் கற்ருழை நாரினுலும் பிரஷ் செய்வதுண்டு, ஆனுல் முக்கிய மாக வர்ணம் பூசுவதற்கும், போர்டு மற்றும் பல சித்திரங்கள்வரைவதற்கும் மிருகங்களின்ரோமம் பெரிதும் உதவுகின்றது. ஆனுல் வீடு தேய்த்து கழுவ கற்ருழை நாரினாலும் பிரஷ் செய்யபடுகின் றது ஆனுல் அந்த கற்றாழையிலிருந்து நார்எடுப் பது கொஞ்சம்சிரமமேஏனென்ருல் அக்கற்றாழை யின் பெயர் முரட்டுகற்றாழையின் பெயர் முரட்டு கற்றாழை என்றும்பெரியமட்டைகற்றாழையென் றும் சொல்லப்படும் இந்தகற்றாழையின் நாரினுல் செய்யும் பொருள்களையும், நாருரிப்பதன் விப ரத்தை பின்னுல் காண்க இதில் மற்றொரு கற் றாழையுமுண்டு அதன் பெயர் குண்டு கற்ருழை யென்று கூறுவார்கள் அந்த கற்றாழைச்செடியை பார்த்தால்குண்டாககிண்ணம்போலவேகுவிர்ந்து வளர்ந்திருக்கும் அதன் நாரினால்தான்சிலநூதன மான பிரஷ்களும், கோட்டு சூட்டுகளுக்கு அழுக் கேடுக்கும் பிரஷ்களும், பவுண்டர் பேனா அழுக் கெடுக்கும் பிரஷ், படம் மேஜை வீடு மு லியவை கள் சுத்தம் செய்யும் பிரஸ் வகைகள் சக்கரத்தில்

சுழன்று [ஹப சக்கரத்தின்) அழுக்ககற்றும்பிரஷ், சிமினி முதலியவைகளை சுத்தம் செய்யும் பிரஸ் இன்னும் பலவிதமான பிரஸ்களும் மற்றும் கற்றாழை நாரின் பைகளும் செய்யலாம். இந்த கற்றுழையில் நாரெடுப்பது மிகவும் சுலபமாகஇருக்கும் முன் கூறியமுரட்டுகற்றாழைபோல்அதிகசிரமபட வேண்டியதில்லை.

குண்டு கற்றாழை மட்டையில்நார்எடுக்கும்முறை

இந்த கற்றாழை மிகவும் செழிப்பாக குவிந்து வயல்களின் ஓரங்களிலும் வேலிகளின் ஓரங்களிலும் வளர்ந்து இருக்கும் ஆனால்நாம்அதை அடியோடு அறுக்கபடாது ஓரங்களில் முளைத்துள்ள மட்டைகளைபக்கத்திலுள்ளகிளைகள் பழுதாகாமல் கதிதினுய் அறுத்து தண்ணீர்பாங்குள்ளஓர் இடத்தில் பள்ளம் தோண்டிபுதைத்துதளும்பதண்ணீர் தெளித்து 4 மணிநேரம்வரையில் அதைபுதைத்து வைத்து பிறகு அதை எடுத்து ஜலத்தினுல் சுத்தமாக அலர்பி ஒவ்வொரு மட்டையாகஎடுத்து ஒரு பாகத்தை மேல் பாகம் ஒரு பாரமான கல்லினுல் அதை அழுந்தச் செய்து மட்டைக்கு எதிராகஉட் கார்ந்து சீப்பு போலாவது அதிக கூரில்லாத ஓர் பனைமட்டையாவது தயாரித்துகொண்டு அதனுல் அதின் மேல் பாகத்திலிருந்துசீப்பில்சிவுவது பேரல் சிவல் அதின் மேலுள்ள மட்டையும் அதிலுள்ள மேற்பசைகளும் வெளியாகும் அதை வழித்து அப்புறபடுத்தி பின்னும் வழிக்க உள்ளே இருக்கும் நாரானது வெளுமையாக தோன்றும். சுற்றிலும் சோற்றை வழித்து அதை திருப்பி போட்டுமறுபடியும்கல்லைமேல்புறம் வைத்துமிகுதியாயுள்ள பசையை சிவி சிக்காமல் எடுத்து கீழ் முனையில் சுருக்குமுடியிட்டுதண்ணீரில் நனைத்து து [illegible] த் து வெய்யலில் சுமார் 2 நாள்உலர்த்தவேண்டும்.

பிறகு நன்றாக காய்ந்த பிறகு செய்ய வேண்டிய பொருள்களுக்கு தகுந்தபடி எந்தெந்த சாயம் தோய்க்க வேண்டுமோ அந்தந்த சாயங்களை அளவுபடி எடுத்து கொஞ்சம் உப்பு ஜலத்தில் கரைத்து வெய்யலில் காயவைத்திருக்கும் நாரை தோய்த்து சற்று நேரம் அடுப்பேற்றி கொதிக்க வைத்து நார் சிக்காமல் எடுத்து சாயத்தை இருவ செய்து பிறகு வெய்யலிலுலர்த்தி பத்திரபடுத்தி வைத்துக்கொள்ளவும்.

பல் துலக்கும் பிரஷ்

அதாவது பல் துலக்குவதற்கு பிரஷ் செய்வதென்றால் மேற்படி நாருக்கு சாயம்போட வேண்டியதில்லை. அதாவது (பிளாஷ்டிக்) என்னும் ஓர்வித தந்தத்தை எடுத்து சுமார் கால் அங்குல கனமும், முக்கால் அங்குல அகலமும், 6 அங்குல நீளமுள்ளதாக அறுத்து எடுத்து அதற்காக தயாரிக்கும் சன்னமான ஒரு இழைம்புளியினுல் நமக்கு வேண்டிய அழகுபட கபிடிகளமைத்து ரோமத்திற்கு வேண்டிய இடத்தைமாத்திரம் நட்பையாக இழைத்து ஓரத்தில் பிசிர் இல்லாமல் பக்குவபடுத்தி ரோமல் அமைக்கவேண்டிய இடத்திற்கு மட்டும் ஊசி போன்ற அலகினுல் துரப்பணத்தால் துளையிட்டு அந்த துளைக்குள் போகதக்க திட்டமான ரோமங்களை சுமார் இரண்டு அங்குலதிகளமாக துண்டித்து வைத்துக்கொண்டு துவாரத்தினுள்ளே திட்டத்தில் பாதியை நிழைத்து மற்ற பாதியை மற்றெருதுவாரத்தில் செலுத்தி மேற்புறம் இதின் நடுவில் நூல் போன்ற கம்பியினால் பின்னலிட்டு, இதுபோலவே இருக்கும் துவாரங்கள் பூராவும் ரோமங்களை நுழைத்து முடிவில் எல்லாம் சரியாக கப்பி நுழைத்ததும் பிகுவாக பிகித்து அதின்மேல் சக்ரத்தில் அளவுபோல் மேற்படி தப்தப்பிணைப்பை பூட்டி ஒட்டவைத்து பிறகு பிரஷ் எந்த சபிசாக வேண்டுமோ அந்த சபிசாக சுமார் அரை அங்குலம் நீளமான

நார்விட்டுமிகுதிநாரை மட்டமாக வெட்டிப்போட்டு கைபிடிக்கு வேண்டிய முத்திரையிட்டு வியாபார செய்யவும்.

பவுண்ட் பேஞ சுத்தம் செய்யும் பிரஷ்

இந்த பிரஷ் இதுவரையில் நமது நாட்டிலில்லை ஆனால் இப்பொழுது புதிதாக வந்திருக்கின்றது. இதை தயாரிப்பதென்றால் மிகவும்சுலபமாகவே தயாரிக்கலாம் அதாவது இந்த பிரஷுக்கு வேண்டிய அளவு நாரை எடுத்து சுமார் 1 அல்லது ! அங்குல நீலத்திற்கு துண்டித்துக் கொண்டு, தேவையான சாயங்களை அதில் பிரயோசித்து தனித்தனியே வைத்துக்கொள்ளவும். பிறகுசுமார் இரண்டு நூல் கனமுள்ள இரும்புக்கம்பியை 1 அடி நீளத்திற்கு வெட்டிகொண்டு ஒரு பலகையிலாவது மரத்தூணிலாவது ஓர் கனமில்லாத ஆணி ஒன்றை அடித்து அதில் அந்த கம்பியை இரண்டாக மடித்து நடுபாகத்தை ஆணியில்மாட்டிஒரு முறுக்குமுறுக்கி பிறகு அதை கம்பியை இரண்டாக பிரிந்து,முன்னே துண்டித்துவைத்திருக்கும் நாருகளை கொஞ்சம் கொஞ்சமாக கம்பியின்மீது அடுக்கி திட்டமான அளவிற்குவந்ததும்இரண்டு முனைகளையும் ஒன்றுசேர்த்து ஓர் குரடாவினால் கம்பியை முறுக்கவேண்டும், கம்பி முறுக்குயேர நன்றாக பிரிந்து அழகாக குமிழ் போலவும் நீட்டமாகவும் பிறகு கம்பியின் முனையை கத்தரித்து திட்டப்படுத்தி பிரஷ் சுமார் அரை அங்குல கன அளவிலிருக்கும்படி நாரைவெட்டி அழகுபடுத்தி வியாபாரம் செய்யவும்.

நாற்காலி, மேஜை, படம் கட்டில்
சோபா ஈச்சர் முதலியவைகளை துடைக்கும்
நீட்டான பிரஷ் தயாரித்தல்

இத்த பிரஷ் செய்வதாயிருந்தால் முதலில்

சொன்னபடி குண்டுகற்ருழையை பக்குவப்படுத்தி தண்ணீரில்சுத்தபடுத்திகாயவைத்து கொள்ளவும்

பிறகு ஓர் அகன்ற பாத்திரத்தில் 15 - சேர் ஜலத்தை ஊற்றி 15 - பலத்திற்கு குறையாமல் காசிக்கட்டியை கொண்டு கொஞ்சம் வாழை சாற்றையும் ஒருபிடி உப்பையும் போட்டு காசிக் கட்டி உப்பு இதுகளை தூள்செய்துஜலத்தில்திப்பி யில்லாமல் கறைத்து அடுப்பேற்றி நன்றாகக் கொதிக்க வைத்து சுமார் ½ மணிநேரம் வரையில் மேற்சொன்ன நாரைஅதில் போட்டு ஊறவைத்து பிறகு அதை எடுத்து சற்று காற்ருரச் செய்து மேற்படி கியாழத்தில் 5 பலம் மயில் துத்தத்தை நறுக்கித்தூள் செய்து போட்டு கியாழத்தை அடுப் பேற்றி நன்றாகக் கொதிக்க வைத்து மறுபடியும் ஆரவைத்திருக்கும் நாரை அதில் பிரயோகித்து மணிநேரம்ஊறியபின்னர் அதைப்பிழிந்துஎடுத்து வேருெரு பாண்டத்தில் 10சேர்ஜலத்திற்குகுறை யாமல் எடுத்து அதில்5பலம்பைசிரோமேட்டைப் போட்டு காய்ச்சிஆரவைத்திருக்கும்நாரை அதில் தோய்த்து 5 நிமிஷம் அதில் ஊறியதும் எடுத்து சுத்த ஜலத்தில் மேல்சாயம் போக அலசிவிட்டு காயவைத்துசுத்தப்படுத்திக்கொள்ள வேண்டும். சாயந்தோய்த்த நாரைப் பிறகு பார்க்க அருமை யான ப்ரெளன் கலராக இருக்கும் இதை சுமார்10 அங்குல நீளத்திற்கு துண்டித்துகொண்டுசிக்கில் லாமல் சரிபடுத்தி வைத்துக் கொள்ளவும். பிறகு ஒரு ஜாண் நீளத்திற்குக்குறையாமலும் கெட்டி யான மூங்கிலாகவும் பார்த்து துண்டித்து எடுத்து அதின் மீதில் ஓர் முனையில்கொஞ்சம்துணியைப் பட்டையாகச்சுற்றி மிகுதியுள்ள நுனிபாகத்தில் நாரை வரிசை சரமமாக அடுக்கிகொம்பைஉருட்ட சுற்றிலும் நார் சூழ்ந்துக்கொள்ளும்பிறகு அந்தத் துணியை ... ஆணி அடித்துவிட் டு அதற்குமேல்கவிக்கோவையோ, அல்லதுகலர்

பேப்பரையோ ஒட்டி அழகுபடச் செய்து பிறகு நாரை ஒரே சமமாக பார்த்து கத்தரித்து சுத்தப் படுத்தவும் பிரஷ் சுத்தபடுத்தியதும் மேல் முனை யில் கயிறு கோர்ப்பதற்கு ஓர் துவாரமிட்டு கயிரை கோர்த்து சுத்தப்படுத்தி வியாபாரம் செய்யலாம்.

விளக்கு சிமினி சுத்தம் செய்யும் பிரஷ்

முன்னே கூறியபடி பவுண்டன் பெண்சுத்தம் செய்யும் பிரஷ் தயாரித்ததுபோலவே நாரைசுமார் 3 அங்குல நீளத்திற்கு துண்டித்துக் கொண்டு சுமார் 3 நூல் கனமுள்ள இரும்புக்கம்பியை ½ அடி நீட்டத்திற்கு துண்டித்துக்கொண்டு பவுண்டன் பென் பிரஷ்செய்தமுறைப்படியே முறுக்கி சுத்தப் படுத்திக் கொள்ளவும்.

சைக்கிள் சுத்தம் செய்யும் பிரஸ்

மேற்சொன்னபடியே இதையும் அனுசரிக்க வேண்டும் ஆனால் கம்பி 2 நூல் கனமுள்ளதாக சுமார் 20 அங்குல நிகளம்கொண்டுமேற்படி முறை யாகவே முறுக்கி பிறகுஒழுங்காகவெட்டி இரண்டு முனையும் கொக்கி போல் வளையமிட்டு சுழற்றவும் பூட்டவும் கொக்கிச்செய்துசுத்தப்படுத்தவும். இது போலவே இன்னும் எத்தனையோ முறையாக பிரஷ்கள் தயாரிக்கலாம் ஆனால் அந்தந்த பொரு ளுக்குத் தகுந்தபடி அளவு போல் நாரை வெட்ட வேண்டும் அதற்குகந்தபடிபலகைகளையும்சுத்தப் படுத்தி அமைக்க வேண்டும்.

பல பொருள்களை பிணைக்கும் பசை

சலவைக்கல் பிணைக்கும் வஜ்ஜிரம்

முதார்சிங்	1	அவுன்ஸ்
படிகாரம்	1	,,
வெளுமையான சிறுமணல்	3	,,

சொன்னபடி குண்டுகற்ருழையை பக்குவப்படுத்தி தண்ணீரில்சுத்தபடுத்திகாயவைத்து கொள்ளவும்

பிறகு ஓர் அகன்ற பாத்திரத்தில் 1் - சேர் ஜலத்தை ஊற்றி 15 - பலத்திற்கு குறையாமல் காசிக்கட்டியை கொண்டு கொஞ்சம் வாழை சாற்றையும் ஒருபிடி உப்பையும் போட்டு காசிக் கட்டி உப்பு இதுகளை தூள்செய்துஜலத்தில்திப்பி யில்லர்மல் கறைத்து அடுப்பேற்றி நன்றாகக் கொதிக்க வைத்து சுமார் ½ மணிநேரம் வரையில் மேற்சொன்ன நாரைஅதில் போட்டு ஊறவைத்து பிறகு அதை எடுத்து சற்று காற்ருரச் செய்து மேற்படி கியாழத்தில் 5 பலம் மயில் துத்தத்தை நறுக்கித்தூள் செய்து போட்டு கியாழத்தை அடுப் பேற்றி நன்றாகக் கொதிக்க வைத்து மறுபடியும் ஆரவைத்திருக்கும் நாரை அதில் பிரயோகித்து மணிநேரம்ஊறியபின்னர்அதைப்பிழிந்துஎடுத்து வேருெரு பாண்டத்தில் 10சேர்ஜலத்திற்குகுறை யாமல் எடுத்து அதில்5பலம்பைசிரோமேட்டைப் போட்டு காய்ச்சிஆரவைத்திருக்கும்நாரை அதில் தோய்த்து 5 நிமிஷம் அதில் ஊறியதும் எடுத்து சுத்த ஜலத்தில் மேல்சாயம் போக அலசிவிட்டு காயவைத்துசுத்தப்படுத்திக்கொள்ள வேண்டும். சாயந்தோய்த்த நாரைப் பிறகு பார்க்க அருமை யான ப்ரௌன் கலராக இருக்கும் இதை சுமார்10 அங்குல நீளத்திற்கு துண்டித்துகொண்டுசிக்கில் லாமல் சரிபடுத்தி வைத்துக் கொள்ளவும். பிறகு ஒரு ஜாண் நீளத்திற்குக்குறையாமலும் கெட்டி யான மூங்கிலாகவும் பார்த்து.துண்டித்து எடுத்து அதின்மீதில் ஓர் முனையில்கொஞ்சம்துணியைப் பட்டையாகச்சுற்றி மிகுதியுள்ள நுனிபாகத்தில் நாரை வரிசை சரமமாகஅடுக்கிகொம்பைஉருட்ட சுற்றிலும் நார் சூழ்ந்துக்கொள்ளும்பிறகு அந்தத் துணியைஅகற்றிவிட்டு நூலினால்சுற்றி முடிந்துவிட் டு அதற்குமேல்கலிக்கோவையோ, அல்லதுகலர்

பேப்பரையோ ஒட்டி அழகுபடச் செய்து பிறகு நாரை ஒரே சமமாக பார்த்து கத்தரித்து சுத்தப் படுத்தவும் பிரஷ் சுத்தபடுத்தியதும் மேல் முனை யில் கயிறு கோர்ப்பதற்கு ஓர் துவாரமிட்டு சயிரை கோர்த்து சுத்தப்படுத்தி வியாபாரம் செய்யலாம்.

விளக்கு சிமினி சுத்தம் செய்யும் பிரஷ்

முன்னே கூறியபடி பவுண்டன் பெண்சுத்தம் செய்யும் பிரஷ் தயாரித்ததுபோலவே நாரைசுமார் 3 அங்குல நீகளத்திற்கு துண்டித்துக் கொண்டு சுமார் 3 நூல் கனமுள்ள இரும்புக்கம்பியை ½ அடி நீட்டத்திற்கு துண்டித்துக்கொண்டு பவுண்டன் பென் பிரஷ்செய்தமுறைப்படியே முறுக்கி சுத்தப் படுத்திக் கொள்ளவும்.

சைக்கிள் சுத்தம் செய்யும் பிரஸ்

மேற்சொன்னபடியே இதையும் அனுசரிக்க வேண்டும் ஆனல் கம்பி 2 நூல் கனமுள்ளதாக சுமார் 20 அங்குலநிகளம்கொண்டுமேற்படி முறை யாகவே முறுக்கி பிறகுஒழுங்காகவெட்டி இரண்டு முனையும் கொக்கி போல் வளையமிட்டு சுழற்றவும் பூட்டவும் கொக்கிச்செய்துசுத்தப்படுத்தவும். இது போலவே இன்னும் எத்தனையோ முறையாக பிரஷ்கள் தயாரிக்கலாம் ஆனல் அந்தந்த பொரு ளுக்குத் தகுந்தபடி அளவு போல் நாரை வெட்ட வேண்டும் அதற்குகந்தபடிபலகைகளையும்சுத்தப் படுத்தி அமைக்க வேண்டும்.

பல பொருள்களை பிணைக்கும் பசை

சலவைக்கல் பிணைக்கும் வஜ்ஜிரம்

முதார்சிங்	1	அவுன்ஸ்
படிகார நீர்	1	,,
வெளுமையான சிறுமணல்	3	,,

நீர் சுண்ணாம்பு	1	,,
வஜ்ஜிரம்	2	,,

வஜ்ஜீரத்தை திட்டமான ஜலம்விட்டுநருக்கி போட்டு காய்ச்சி திப்பி திரியில்லாமல் வடித்து அதில் மேற்கண்ட வஸ்துக்களைத்தூள் செய்துப் போட்டு கல்மத்திலிட்டு வஜ்ஜிரத்தையும் ஊற்றி மெழுகு மைபோல் அறைத்து வைத்துக்கொண்டு தேவையானபோது கண்ணாடியோ கருங்கல்லோ மற்றும் பளிங்குகார்க்களோ எதை வேண்டுமானு லும் கொஞ்சம் சூடுகாட்டி பூசி ஒட்டவைத்தபின் சற்று ஆறினதும் குளிர்ந்த ஜலத்தை அதன்மேல் விடவும். பிறகு உடைந்த கல் ஒட்டிக்கொள்ளும் பார்ப்பதற்கு அதிசயமாக தோன்றும் இதை பல பம்போல் நிறட்டி வியாபாரமும் செய்யலாம்.

ஸ்டாம்பு ஒட்டும் முறை

நாட்டு சர்க்கரை	6	பலம்
வேலம்பிசினி	5	,,
சுத்தமானக்ளு	2	பவுன்ட்

சுமார் ஆழாக்கு ஜலம் ஓர் பாண்டத்திலிட்டு அடுப்பேற்றி நாட்டு சர்க்கரையையும் சேர்த்து அது உருகிவரும் சமயத்தில் மற்ற இரண்டு சரக் குகளையும் தூள்செய்துப்போட்டு நன்ருக கிளறிக் கொண்டிருக்கவும் சரக்குகள் ஒன்றுபட்டு வந்த தும் உருகிபொங்காமல் பார்த்துக்கொண்டு லே கிய பதமாக பெப்பர் வெட்டுபோல் பில்லைகள் செய்து காற்ருர வைத்து ஓர் சீசாவில் போட்டு வைத்துக்கொண்டு உபயோகிக்சவும் வியாபாரம் செய்வதனாலும் அதற்கு தகுந்தபடி பில்லைகள் செய்து வியாபாரம் செய்யலாம்.

கண்ணாடி இரும்பு முதலியவைகளை பிணைக்கும் பிசின்

படிகாரத்தூள்	1	பலம்

நவாச்சாரம்	1 பலம்
வேலம்பிசின்	1 ,,

வேலம்பிசினை கொஞ்சம் வெண்ணீரில் கரைத்து திப்பி, திரியில்லாமல் வடிகட்டிவைத்துகொண்டு படிகாரத்தையும் நவாசாரத்தையும் பொரித்து தூள்செய்து கல்வத்திலிட்டு பிசினி ஜலத்தை விட்டு மசிய அரைத்து உருண்டையாக எடுத்து சிறு சிறு துண்டுகளாக துண்டித்து பலபம் போல் திரட்டி சாற்றுர செய்து கெட்டியானதும் பத்திர படுத்தி வைத்து கொள்ளவும். வியாபாரம் செய்வதனுலும் அதற்கு தக்கபடி துண்டுகளாகதிரட்டி வியாபாரம் செய்யலாம். தேவையான போது மேற்படி துண்டை கொஞ்சம் அனலில் காட்ட வேண்டும் அல்லது உடைந்தபொருளை அனலில் காட்டி உடைந்த அடையாளத்தின் மீது கொஞ்சம் பூசி உடைந்த துண்டையும் காய்ச்சியினைக்க ஒட்டி கொள்ளும்.

தண்டவாள கடாய் உடைந்ததை பிணைத்தல்

நவாச்சாரம்	$1\frac{1}{2}$ பலம்
அலாயியம்	5 ,,
கெந்தகம்	1 ,,

நவாச்சாரத்தை ஓர் அகண்ட பாத்திரத்தில் போட்டி அடுப்பேற்றிகாய்ச்சஜலம்போலிருகிமறு படியும் கட்டிபோகும்அதைஒரு குழாங்கல்லினுல் தேய்க்க பவுடராகிபோகுப்பிறகுகெந்தகத்தையும் தூள்செய்து போட்டுஇரண்டையும்கலந்துகொஞ்சம் சூடானவுடன் அலாயீயத்தைபோட்டுகாய்ச்ச உருகும் பிறகு அதை இரும்பு கம்பியால் கலக்கினுல் மூன்று சரக்குகள் ஒன்றாக குழைந்துபோகும் அதை ஒரு இரும்பு கரண்டியினுல்நன்ருககலக்கி அளவுபடி எடுத்துபள்ளமானதரையில்தும்புதூசி இல்லாமல் ஊற்றி ரூபாய்போல்அகலமான திட்ட [illegible] வைத்து

கொள்ளவும் ஓட்டையான இரும்பு தண்டவாளத்தைச் சேர்ந்த எந்தசாமானாயினும் முகத்தை நெருப்பில் காட்டி சூடேற செய்து ஓட்டையின் வாய் புரத்தை தகரத்தை பத்தவைப்பது போல் மேலே பூசி சற்று நேரமானதும் தண்ணீரால் அணைக்கவும் எவ்வளவு ஓட்டையானாலும் தண்ணீர்ஒழுகாது. இதை வியாபாரம் செய்ப வர்களும் அளவு போல் விலை கட்டுமானத்திற்கு தகுந்தபடி பில்லைகளாக ஊற்றி வியாபாரமும் செய்யலாம்.

மரச்சாமான்களை ஓட்டும் முறை

தேன் மெழுகு	5	பலம்
மரத்தூள் (வெளிமையானது)	5	,,
குங்குலியம்	7	,,
சீமை சுண்ணாம்பு	5	,,

முதலில் மரத்தூளை ஒரு சல்லாதுணியினால் ஜலித்து கொள்ள வேண்டும். பிறகு குங்குலியத்தையும் பொடியாக நறுக்கிகுங்குமம்போல்சன்ன மாக்கி கொள்ள வேண்டும், பிறகு ஓர் அகண்ட பாத்திரத்தில் தேன் மெழுகை போட்டு அடுப் பேற்றி தீயிட்டு எரிக்க வேண்டும் பிறகு சீமை சுண்ணாம்பு தூவி ஓர் மரத்துழாய் கோலினால் பலகை போல் தயாரித்து கொண்டு கிளரவும் பிறகு குங்குலியத்தையும் அதில் பிரயோகித்து, மரத்தூளை தூவி கிளறிவர புட்டு போல் வரும் ஆதை ஓர் அளவாக திரட்டி வைத்து கொண்டு தேவையான போது ஒரு சிறுதுண்டு உடைத்து ஒரு சட்டியில் போட்டு அனல் காட்ட உருகும் அதை ஒடிந்த சாமான்களின் மீது இரண்டுபாகத் திலும் பூசி ஒட்ட வைத்துபக்கத்தில்பலகையோ, கொம்பையோ அதற்கு ஆதாரமாகவைத்து சலற் றினால் கட்டி ஒருநாள் முழுவதிலும் வைத்தி ருந்து மறுநாள் கட்டை அவிழ்த்துப்பார்க்க பழய படி ஒட்டிக்கொண்டிருக்கும்.

ரப்பர் ஒட்டும் பசை

ஏதாவது ரப்பர்ஒடிந்தாலும் அல்லது ஓர் கருவியில் ஒட்டவேண்டுமானாலும் சில துண்டு ரப்பரை ஒட்டுவதற்கு வேண்டிய அளவு எடுத்து ஓர் மண்பாண்டத்திலிட்டு கொஞ்சம் காரை போட்டு மண்ணெண்ணை கொஞ்சம் விட்டு சிறிதளவு சூடேரசெய்தால் அது உருகி குழம்பு போலாகும் அதை ஓர் அகலமான மரத்துழாயினுல் ஒடிந்த ரப்பரில் தடவிசிறிதும்தாமதிக்காமல் ஒட்டிசிறிது நேரம் வரையில் தண்ணீரில் போட்டு வைக்க கெட்டியாக பிடித்துக்கொள்ளும்.

தந்தக் கருவிகளை பிணைத்தல்

வெள்ளை வஜ்ஜிரம்	5 பலம்
பிளாஸ்டார் ஆப்காரிஸ்	2 அவுன்சு
சிங்க் ஐரோட்	1 ,,
ஐசிங் கிளாஸ்	நான்கிலொரு பாகம்

முதலில் வஜ்ஜிரத்தையும் அதின் அளவு ஐசிங் கிளாசினையும் சுமார் ½ படி ஜலத்தில் நருக்கி போட்டு அடுப்பேற்றி நன்றாக காய்ச்சி மிகுதியுள்ள இரு சரக்குகளையும்கலந்துநன்ருகக்கலக்கி நான்கிலொரு பங்காக சுண்டசெய்துஒட்டவேண்டிய அந்த துருவியில் பூசி ஒட்டகெட்டியாக பிடித்துக்கொள்ளும், இதைஇளவளாகி இருக்கும் பொழுதே பலப்பம்போல் அச்சுகளில் ஊற்றி வியாபாரமும் செய்யலாம்.

மரத்தை இரும்புடன் இணைக்கும் பிசினி

பிச்சுக்கட்டி	1 பவுண்ட்
சுத்தமான வஜ்ஜிரம்	1 ,,
சுண்ணாம்பு	½ ,,
ஐசிங் கிளாஸ்	நான்கிலொரு பாகம்

இதற்கு முதலில் ஓர் இரும்பு பானையை அடுப்பேற்றி அதில் தண்ணீரைஊற்றி நன்றாக காய்ச்ச

வேண்டும் பிறகு வஜ்ஜிரத்தை நறுக்கி தூளாக்கி தண்ணீரில் தூவி ஓர் மரப்பலகையால் செய்த துழாய் கோலினால் கிளறிகொண்டு குழம்பு பதமாக காய்ச்சிபிறகு பிச்சுக்கட்டியும் தூளாக்கி கலந்து கிளரிக்கொண்டே சுண்ணும்பையும் தூவி லேகியபதமாக சுண்டவேண்டும். ஆனால் சரக்குகள் ஒரு முககும்படி செய்து பிறகு பாண்டத்தை கீழிரக்கி வைத்து சிறுசிறு பில்லைகளாக அளவு போல்செய்து கொள்ளவும் தேவையானபோது கொஞ்சம் எடுத்து ஓர் பாண்டத்திலிட்டு உருக்கினுல் இலவலாகும். அதை இரும்புடனும் மரத்துடனும் பூசி இணைக்க இணைத்துக்கொள்ளும்இதை அளவுபடுத்தி வியாபாரமும் செய்யலாம்.

பீங்கானுடன் கண்ணுடியை பிணைத்தல்

பிச்சுக்கட்டி	½	பவுண்ட்
நவாச்சாரம்	¼	,,
கம்மாஸ்டிக்	¼	,,
அம்மோனியா ஜலம்	½	புட்டி

முன்கூறியதுபோலவே ஓர் இரும்பு பாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி அதில் நவாச்சாரத்தை போட்டு எரிக்க தண்ணீர் போலுருகிபிறகு உப்பு போல் பூத்துபோகும் அதை ஓர் குழாங்கல்லினுல் தூளாக்கி தனியாக எடுத்துகொண்டு மேற்படி பாண்டத்தில் ஆழாக்கு ஜலம் வைத்து கொஞ்சம் காய்ந்ததும் அதில் பிச்சுக்கட்டியை நறுக்கி போட்டு துழாய் கோலினால் கிளற பாகுபோல் உருகும் பிறகு பதமானதும் அதில் நவசாரத்தை தூவிகலந்துகொண்டபிறகு அம்மோனியா ஜலத்தை கலக்கி கொண்டதுடன் நன்றாக நீர் சுண்டியதும், கம்மாஸ்டிக்கை கலந்துவிடவேண்டும் சரக்குகள் நான்கும் ஒன்றாக சேர்ந்ததை கவனித்து தீயிட்டு கிளறவும் பிறகு கெட்டியான தைக் கீழிறக்கி வைத்து கொண்டு கொஞ்சம் கொஞ்சமாக எடுத்து பலபம்போல் உருட்ட

வும், ஆனால் வியாபாரத்திற்கு ஓரளவு வைத்து சிறு துண்டுகளாக உருட்டி வியாபாரமும் செய்ய லாம்.

பவுனாட் பேனா இங்கி செய்தல்
இங்கிகள்

சுத்தஜலம்	1	படி
சீமைச்சீனி	1	சோ
அஉலைன் புளுபவுடர்	2	தோலா
மயில்துத்தம்	3	,,
கிளிஸரைன்	4	அவுன்ஸ்

ஒரு மண்பாண்டத்தை அடுப்பேற்றி ஜலத்தை ஊற்றி அதை நன்றாக கொதிக்க வைத்து மயில் துத்தத்தை தூள் செய்துபோட்டு கலந்து கிளி ஸரைனை கலக்கி சீமைச்சீனியைதூவி அனிலைன் புளுபவுரை கலந்து கொதிக்க காய்ச்சி சுமார் மணிநேரம் அடுப்பின்மீது வைத்து இறக்கி வ கட்டி அளவுபோல் புட்டிகளில் ஊற்றி லேபி ஒட்டி வியாபாரம் செய்யலாம்ஆனால்இதைகாய் சும்போது சரக்குகளை நன்றாகஒன்றுபடகலந்து கொள்ளவேண்டும் தவிர பிண்ணீருக்கு பதிலாக உப்பு ஜலமாவது மழை ஜலமாவது கலந்தால் மிகவும் நன்மையாக இருக்கும்.

பிரஷ் காப்பி எடுக்கும் இங்கி செய்தல்

கடுக்காய்த்தூள்	1	அவுன்ஸ்
மயில்துத்தம்	½	,,
வயலட் பவுடர்	2	,,
ஆல்கஹால்	10	அவுன்சு
கிளிஸரைன்	1	பலம்
சீனாகற்கண்டு	5	பலம்
மழைஜலம்	½	படி

மழைஜலமென்றால் மழைபெய்து பள்ளங் களில் தங்கியிருக்கும் ஜலமல்ல, அதாவது மழை பெய்யுங்காலத்தில் ஓர் வெட்டவெளியான இடத்

தில் அகண்ட ஓர் பாத்திரத்தை வைத்துவிட வேண்டும் மழையின் தூரல் அந்த பாண்டத்தில் விழ அதை எடுத்து வடிகட்டி சுத்தமாக அளவு போல் எடுத்துகொண்டு கடுக்காய்த்தூளை அதில் கலந்து ஒரு மண்பாண்டத்திலிட்டு அடுப்பேற்றி தொதிக்கக்காய்ச்சி மயில்துத்தத்தை தூள்செய்து அதில் போட்டு, ஆல்கஹாலை ஊற்றி நன்றாகச் சுண்டச்செய்து கினிஸரைனைக் கலந்து சீனாகற் கண்ட தூள்செய்து தூவு கடைசியாக வயலட் பவுடரைக் கலந்து சுமார் ½ மணிநேரம் அடுப்பின் மீது வைத்திருந்து தீ குறையாமலிட்டு வடித்து அவுன்ஸ்புட்டிகளில் ஊற்றி பத்திரப்படுத்தி வைத்துக்கொள்ளவும். வியாபாரம் செய்வதென் ருல் அளவு புட்டிகளில் ஊற்றி முத்திரை லேபிள் ஒட்டி வியாபாரம் செய்யலாம்.

ரப்பர் ஸ்டாம்புக்கு உபயோகிக்கும் இங்கி

சுத்தமான ஜலம்	½	படி
கிளிஸரைன்	2	அவுன்ஸ்
வயபலட் பவுடர்	3	,,
சீமைச்சீனி	5	பலம்
அனிலைன் புளுபவுடர்	2	டிராப்

இதற்கு சுத்தமான மழை ஜலத்தில் சீமைச் சீனியைத்தூவி கறைத்து கிளிஸரைக் கலந்து பிறகு மற்ற சரக்குகளையெல்லாம் ஒன்றன்பின் ஒன்றாகக் கலந்து புட்டிகளில் ஊற்றி வைத்துக் கொள்ளவும் தேவையானபோது இதற்காக தயா ரித்து வைத்திருக்கும்பேட் என்னும் ஒத்தும் கருவி யில் கொஞ்சம் ஊற்றி எல்லாம் சமமாக தடவி பிறகு ரப்பர்ஸ்டாம்பை ஒத்தலிட்டு முத்திரை யடிக்கலாம்.

ரப்பர் ஸ்டாம்பு மைபேட் செய்தல்

இந்தப் பேட் செய்வதற்கு தகரத்தைகொண்டு சுமார் 3 அங்குல அகலமும் 5 அங்குல நீளமுள்ள தாக வெட்டிகொண்டு பிறகுபெட்டிபோல் மடி

பதற்கு வேண்டிய அளவுபடி நான்கு மூலைகளும் ஒன்று சேரும்படியாக கால் அங்குல அகலத்திற்கு வெட்டிகொண்டு ஒருபுரம் கீல் மடிப்பு போனல் வெட்டிக்கொண்டு மடித்து சரிபடுத்திகொள்ள வேண்டும் இதுபோலவே மேல்மூடியும் தயாரித் துக்கொண்டு இருபக்கத்தையும் ஒன்றாக சேர்த்து ஒரு கம்பியை சொருகிதுண்டித்துசுத்தமாக தட்டி சரிபடுத்திக் கொள்ளவேண்டும். சரிப்படுத்திய பெட்டிக்குள் அதற்கு சரியான ஒரு பலகையை சுத்தப்படுத்திக்கொள்ளவேண்டும் பிறகு அப்பல கையின்மேல் கம்பளித்துண்டு ஒன்றைஅதற்குள் ளாக அருத்து வைக்கவேண்டும் அதன்மேல் அப் பலகையைமூடி மடிக்கும் திட்டத்திற்கு பிளானல துணியின் துண்டை தயாரித்து டப்பியினுள் சொருகி அடிப்புரத்தில்துணியமுழுந்தும்படி செய்து சுற்றிலுமுள்ள தகட்டைபிடித்தமாக்க வேண்டும் பிறகு அதன்மீது இங்கியை ஊற்றி சமமாகதடவி ரப்பர் ஸ்டாம்பு ஒத்தவேண்டும் இதை செய்கை யில் தொழிலாளர் அளவு விஷயத்தை நன்றாகக் கவனித்து செய்யவேண்டும்.

இரகசிய மை செய்யும் விதம்

எலுமிச்சம் பழத்து சாற்றில் கொஞ்சம் சோப் பைக் கறைத்து ஒரு மெல்லிய கடிதத்தில் எழுத வும் சற்றுநேரம் நிழலிலுலர்த்தி எழுந்துக்கள் மறைந்துபோகும் பிறகு அதை ஓர் அகண்ட பாத் திரத்தில் ஜலம்கொண்டு அதின்மீது எழுதிய கடி தத்தைப்போட எழுத்துக்கள் சுத்தமாகத்தெரியும் பார்ப்பதற்கு ஆச்சரியமாகவுமிருக்கும்.

மைக்காமீது எழுதும் மர்மமான இங்கி

மேரியம் சல்பேட்	2	அவுன்ஸ்
படிகாரம்	1	[illegible]
அம்மோனியா ப்ளேரெட்		சிறிதளவு

படிகாரத்தை தூள்செய்துக்கொண்டு மற்
இவ்விரண்டையும் ஓர்சலவைக்கல்மீது குழைத்து
கொண்டு மைக்காவின் மீது எழுதவும் எவ்வளவ
காலமாயினும் எழுத்துக்கள் மறையாது.

மாக்கு எழுதும் புதுமுறை இங்கி தயாரித்தல்

மழைஜலம்	1	காலன்
படிகாரத்தூள்	10	பலம்
கார்மையின் ரெட்	1	,,
வேலம்பிசின்	½	வீசை

ஓர்பாண்டத்தில்மழைஜலத்தைஊற்றி அடுப்
பேற்றி வேலம் பிசினைத்தூள் செய்து கரைத்துக்
காய்ச்சி கொதிக்கவைத்து படிகாரத்தைத் தூள்
செய்து போட்டு மற்ற சரக்குகளையும் கலந்து
கொண்டு ஓர் துழாக்கோலினால் கலக்கி தண்ணீ
கொஞ்சம் சுண்டச்செய்து கீழே இறக்கிவைத்துக்
கொள்ளவேண்டும் வியாபாரம்செய்வது அளவ
படி புட்டிகளில் ஊற்றி வியாபாரம் செய்யலாம்

மேன்மையான கருப்பு இங்கு தயாரித்தல்

படிகாரம்	10	பலம்
மயில்துத்தம்	2½	,,
அன்னபேதி	2½	,,
பிஞ்சு கடுக்காய்ப்தோல்	7அரை	,,
மழைஜலம்	2	புட்டி

ஒரு பாண்டத்தில் மழைஜலத்தைவிட்டு பட
காரதூளை தூள் செய்துப்போட்டுகரைத்து அடு
பேற்றி காய்ச்சவேண்டும் பிறகு மயில்துத்தந்தை
நறுக்கிதூள் செய்துகலக்கவேண்டும்சிறிதுநேரம்
கலக்கிய பிறகு அன்னபேதியையும் மேற்ப
கசாயத்தில் கலந்து இதற்கு முன் சுத்தப்படுத்
கடுக்காயின் சாரத்தை எடுத்து அக்
சாத்தில் ஊற்றி கறக்கிநன்றாககாய்ச்சிவடிகட்

கீழிறக்கி புட்டிகளில் ஊற்றி லேபில் ஒட்டி வியா பாரம் செய்யலாம்.

பிளு பிளாக் இங்கி தயாரித்தல்

ஆக்ஸாலிக் ஆசிட்	2	அவுன்சு
சைனிஸ் புளு	4	,,
கடுக்காய் ஜலம்	6	,,
வேலம் பிசின் உயர்ந்தது	5	பலம்
அன்னபேதி	2	,,
சுத்த ஜலம்	1	புட்டி

சுத்தமான நீரில் கடுக்காய் தோலை நருக்கி போட்டு இரண்டும் ஊரவைத்து அடுப்பேற்றி கொதிக்க காய்ச்சி அதின் சாரமிரங்கும்படி செய்து பிறகு அதை வடிகட்டிதனியாகஒருபாடணத்தில் வைத்துகொள்ள வேண்டும். பிறகுகொஞ்சம் நீரில் அன்னபேதியை நறுக்கி போட்டு அ னுடன் வேலம் பிசினியையும் கலந்து கறைத்து வைத்து கொள்ள வேண்டும். அதன் பின் ஓர் பாண் டத்தை அடுப்பேற்றி அதில் சுத்தமான நீரை ஊற்றி நன்றாக கொதிக்க செய்து இறக்கி கீழே வைத்து கொண்டு அதில் சைனுஸ் புளுவை கலந்து பிறகு ஆக்ஸாலிட் ஆசிட்டை ஊற்றிபின் கடுக்காய் ஜலத்தையும் அன்னபேதி வேலன் பிசின் இதின் சாரத்தையும் கலந்து அதிக பதட் டமாக இருந்தால் கொஞ்சம் ஜலம் சேர்த்து கொள்ளவும், இதை சரியான முறையில் கூட்டிய தும் புட்டிகளில் அடைத்து கொள்ளவும்.

நீல இங்கி கூட்டும் முறை

சாய நீலம்	1	அவுன்ஸ்
கம் அராபிக்	3	,,
படிகார ஜலம்	5	,,

சுத்தஜலம்	1	காலன்
மாசிக்காய்	1	விசை
மயில்துத்தம்	5	பலம்

முதல் மயில்துத்தம் மாசிக்காய் இதுகளை தனித் தனியாக தூள்செய்து வைத்துகொண்டு ஓர் பாண் டத்தை அடுப்பேற்றி அதில் சுத்தமான ஜலம் 1 காலன்விட்டு நருக்கி வைத்திருக்கும்மாசிக்காயை போட்டு நன்றாக தீயிட்டு கொதிக்கசெய்து காரம் முற்றும்இரங்கியதும் ஓர் கரண்டியால்அதுலுள்ள திப்பிகளையெல்லாம் எடுத்துவிட்டு மயில் துத்தத் தையும் கொட்டி கலந்து வடிகட்டி அதில் முன் கூட்டிய சாயநீல சத்துவை கலந்து படிகாரஜலத் தையும் விட்டு கம் அராபிக்கைவிட்டு கலக்கி பக் குவமான பதத்தில்கூட்டி புட்டிகளில் அடைத்து வைத்து கொள்ளவும் வியாபாரம செய்வதானுல் அளவுபுட்டிகளில் ஊற்றி லேபிள் ஒட்டி வியா பாரம் செய்யலாம்.

வய்லெட் இங்கி தயாரித்தல்

மழை ஜலம்	2	காலன்
கிளிஸரைன்	6	அவுன்சு
வயலட் பவுடர்	4	,,
வேலம்பிசின்	5	பலம்
சோற்றுப்பு	3	,,

ஓர் பாண்டத்தில் மழை நீரைவிட்டு கொதிக்க காய்ச்சி கிளிஸரைனை கலந்து வேலம் பிசினிலை தூள்செய்து போட்டு படிகாரதூளை தூவி ஓ துழாய் கோலினால் துழாவி சரக்குகள் ஒன்றுபட கலந்ததும் சோற்றுப்பைபோட்டு நன்றாககலக் வய்லெட் கலர் இங்கி தோன்றும் வியபாரிகளு கும் இது மிக லாபத்தைதயளிக்கதக் இருக்கும்.

காபி இங்கி தயாரித்தல்

மயில் துத்தம்	4	பலம்
அனிலைன்	2	அவுன்ஸ்
கம் அராபிக்	3	,,
காய்ந்த ஜலம்	6	,,
நட்கேல் தூள்	5	,,
சாயப்பொடி	3	,,

ஓர் பாண்டத்தில் 12 அவுன்ஸ்ஜலம்வைத்து அடுப்பேற்றி எரித்து6அவுன்ஸாகசுண்டவைத்து அதில் மயில்துத்தத்தை தூளாக்கி போட்டு சாய பொடியைகலக்கிமற்ற சரக்குகளையெல்லாம் ஒன் றின் பின் ஒன்றாக சேர்த்து எல்லா சரக்குகளும் ஒன்றுபடகலக்கவேண்டும் பிறகு வடிகட்டிபுட்டி களில் ஊற்றிகார்க்கிட்டு பத்திரபடுத்திகொள்ளம்

உயர்தர சிகப்பு இங்கி

லோத்வுட்	½	சேர்
கிரீம் ஆப் டார் டார்	⅛	,,
வேலம் பிசின்	⅛	,,
படிகார ஜலம்	3	அவுன்ஸ்
சிவப்பு கலர் பவுடர்	2	,,
சுத்தமான ஜலம்	2	புட்டி

ஒரு பாண்டத்தில்சுத்தமானஜலத்தைஊற்றி கொதிக்க வைத்து இறக்கி அதில் லோத்வுட்டை கறைத்து க்டிகார தூளை தூவிவேலம்பிசினுதூள் செய்து போட்டு கிரீம் ஆப்டார் டாரைகலந்துமடி வில் ஒரு பாண்டத்தில்திப்பித்திரி இல்லாமல்வடி கட்டிஅந்தபாண்டத்தை அடுப்பேற்றி கியாழம் கொதிக்க காய்ச்சி சிவப்பு பவுடரைஓர் மெல்லிய துணியால் மூட்டை கட்டி மேற்படி கியாழத்தில் போடவும் கியாழம் கொதிக்க ஆரம்பித்ததும்மூட் டையிலிருக்கும் பவுடர் கரைத்து போகும் பிறகு அந்ததுணியைபிழிந்துபோட்டு இங்கியைஎடுத்து புட்டிகளில் ஊற்றி வைத்து கொண்டு உப யோகிக்கவும்.

பச்சை இங்கி

இலை மஞ்சள் சாயம்	2	அவுன்ஸ்
நீலகலர் பவுடர்	1	,,
மாசிக்காய்த்தூள்	2	பலம்
பிசின் ஜலம்	½	புட்டி
உப்பு	¼	ஆழாக்கு

முதல் கொஞ்சம் ஜலத்தில்உப்பை கரைத்து கல், மண் இல்லாமல் வடிகட்டி மழை ஜலத்தில் சேர்த்து அதை ஓர்பாண்டத்திலிட்டுஅடுப்பேற்றி ஜலத்தை நன்றாக கொதிக்க வைத்து மேற்படி உப்பை கரைத்ததை போலவே பிசினியையும் கரைத்து அதை புட்டி ஜலம் வடிகட்டி வைத்துக் கொண்டு மாசிக்காய் தூளையும் கலந்து கலக்கி மொத்தத்தில் கியாழத்தை வடித்து தனியாக ஓர் பாத்திரத்தில் வைதுக்கொண்டு மற்றொரு பாத்திரத்தில்கொஞ்சம் ஜலம்வைத்து அதில் முதலில் இலைமஞ்சள் சாயத்தை கலக்கி பிறகு நீலகலர் பவுடரையும் கலந்துபார்க்க இலைப்பச்சை கலராக தோன்றும்அதை முன்காய்ச்சிய கியாழத்திலிட்டு நன்றாக காய்ச்சி ஆறவைத்து புட்டிகளில் ஊற்றி வைத்துக்கொள்ளவும்.

பலவிதமான வார்னிஷ் கூட்டுதலும் வர்ணங்கள் பூசும் முறையும்

மோட்டார், இரும்பு முதலியவைகளுக்கு வர்ணம் பூசும் வார்னிஷ் கூட்டல்

கற்பூரம்	¾	பவுன்ட்
வேலம் பிசின்	1	,,
வெண்மையான அம்பர்	3	,,
டர்பன்டைன் ஆயில்	2	காலன்
கோபால் வார்னிஷ்	1	,,
ஆல்கஹால்	1	ஸ்டோன்

ஓர் பெரியமண்பாண்டத்தில்வேலம்பிசினைப், போட்டு அடுப்பேற்றி உருக்க வேண்டும் பிசினி தண்ணீரைபோல்உருகியதும் அதில் ஆல்கஹால் ஊற்றி ஓர் இரும்பு குழாய் கோலினால் வெகு ஜாக்கிரதையுடன் கலக்கிக் கொண்டே இருக்க வேண்டும் பிறகு இரு சரக்குகளும் ஒருமித்ததும் கற்பூரத்தை தூள் செய்து அதில் கலக்க வேண் டும் நான்காவதாக வெண்மையான அம்பரை அதில் பிரயோகித்து கலக்க குழம்பு போல்வரும். பிறகு கோபால் வார்னிஷை அதில் கலந்து குழாய்க்கோலினால் நன்றாகக் கலக்கவும், பிசின் போல் குழைகுழைப்பாக வரும் முடிவில் டர்பன் டைன் ஆயிலை விட்டு குழாய்க் கோலினால் நன்றாக கலக்கிக் கொண்டே இருக்க வேண்டும். அப்படி செய்வதனால் சரக்குகள் தனித்து நிற்கா மலும் முறிந்து போகாமலும், அதிக மேன்மை யான முறையில் தோன்றும் பிறகு சரக்குகள் பூராவும் கலந்த பிறகு இறக்கி வைத்து சுமார் 4 மணி நேரம் வரையில் ஆரவிடவும் மணிநேரம் கழித்து பார்க்க சரக்கு தெளிந்து மேலே கெட்டி யாக விளக்கெண்ணைப் பதத்தில் நிற்கும். அதை அளவு புட்டிகளில் ஊற்றி வியாபாரம்செய்யவும்.

உபயோகிக்கும் முறை

சுமார் 60 கெஜம் சதுர அளவுக்கு வர்ணம் பூசுவதற்கு 1 காலண வார்னிஷ் கலந்தால் போது மானது சில்வர் வார்னிஷ் கெட்டியாகவும் இளவ லாகவுமிருக்கக்கூடும் அப்படி இளவலாக இருந் தால் 5 அவுன்ஸ் குறைவாக சேர்த்து கொள்ள லாம் கெட்டியாக இருந்தால் 5 அவுன்ஸ் டர்பன் டைன் தைலத்தை சேர்த்துக்கொண்டே மிகவும் நன்மையாக இருக்கும் வர்ணங்களில் மேற்படி வார்னிஷை விட்டு குழைக்குங்கால் கட்டிகளில் லாமலும் வார்னிஷை திரி இல்லாமலும் சரியாகப் பார்த்துக் கொள்ள வேண்டும்.

வர்ணம் பூசும் முறை

எந்த பொருளுக்கு வர்ணம்பூசவேண்டுமோ அந்தப் பொருளை முதலில் துப்பு இல்லாமலும் அழுக்கு இல்லாமலும்இரும்பு பட்டரைச்சீலையால் நன்றாகதேய்த்துபளபளப்பாக துலக்கவேண்டும் பிறகு வாயகன்ற டப்பியில்வர்ணத்தை குழைத்து கொண்டுமேற்சொல்லியஅளவுபடி முதலில்பூசிக் கொண்டே வரவேண்டும் வர்ணம் உலராமல்பிசி பிசிப்பாக இருக்குமானல்கொஞ்சம்டர்பன்டைன் தைலத்தை கலந்து கொள்ளவும் பிறகு பூராவும் முதல் முறை வர்ணம் பூசி முடிந்ததும் ௨ நாள் வரையில் அதிக ஜாக்கிரதையுடன் தும்பு தூசி படாமல் ஓரிடத்தில் காற்ருரவிட்டு உலர்ந்ததும் மறுபடியும் இரண்டாம் முறையாக முதலிலிருந்து வர்ணத்தைகொஞ்சம்கெட்டியான பதமாககலக்கி கொண்டு பூசிவர அதிக உசிதமாகஇருக்கும் இத் தொழில் செய்யும் ஒவ்வொரு நண்பர்களும் பாகத்தை சரியாக கவனித்து செய்தால் நன்மை யான முறையாக விளங்கும்.

வீட்டுத்தூண் வாசக்கால் கதவு படச்சட்டம் முதலியவைகளுக்கு பூசும் வர்ணங்கள் கூட்டும் வார்னிஷ்

குளோரிபைட் ஆயில்	1	புட்டி
கோபால் வார்னிஷ்	1	,,
விதாரஸ்	4	பவுண்ட்
லெட்சுகர்	½	,,
குங்கிலியம்	½	,,
டர்பன்டைன் தைலம்	8	அவுன்ஸ்

ஓர் வாயகன்ற இருப்புப்பாண்டத்தை அடுப் பேற்றி குளோரிபைட் ஆயிலை ஊற்றி நன்ருகக் கொதிக்கச் செய்துகுங்கிலியத்தைத்தூள்செய்துப்

போட்டு புகை கிளாம்பாதபடி பார்த்துக்கொள்ள வேண்டும்.

பிறகு லெட்கடர் விதாரஸ் இவ்விரண்டுசரக்கு களையும் மேற்கண்ட ஆயிலில் பிரயோகித்து ஓர் பட்டையான குழாய் கோலினால்நன்றாக சரக்கு கள் எல்லாம்சேர்த்து குழம்புபோல்பக்குவப்பட்டு வரும் சமயம் ஒண்டு கோபால்வார்னிஷை ஊற்றி கலக்க பிசினிபோல் வரும் பிறகு அதில் டர்பன் டைன்தைலத்தைஊற்றிநன்றாகக்கலக்கி இறக்கி ஆ வைத்து உபயோகிக்கவும் செய்முறை வீடு களில் நிறுத்தியுள்ள தூண், வாசக்கால், கதவு, படங்களின் சட்டம் கோரன்ஸ் முதலிய பல சா மான்களுக்கும் வர்ணம் பூச வேண்டுமானுல் முத லில் சாமான்களில் உள்ள சந்துகள் கீரல் பிளப்ட இதுகளிருந்தால் லப்பத்தைக்கொண்டு கொஞ்சப் வார்னிஷை கலந்து சற்று இளவாகப் பிசைந்து சந்துகளில் அடைத்து சுமார் 1 நாள் வரையில் காயவைக்க வேண்டும் நன்றாகக் காய்ந்ததும் மரப்பட்டரைச் சீலையால் நன்றாக தேய்த்து மழ மழப்பாகச் செய்து கொள்ளவேண்டும்.

பிறகு 1 பவுண்ட் வர்ணத்திற்குசுமார் 1புட்டி வார்னிஷைகலந்துநன்றாகதிரியில்லாமல் கலக்கி கொள்ளவேண்டும்பிறகுஓரேமட்டமாகவும் மிருது வாகவும் பட்டையாகவுமுள்ள பிரஷ்கொண்டு பிரஷ் கட்டையில் பூசவேண்டும்பிறகுஉருபடிக்கு பூசியதும்நன்றாக காற்றுவீயதும்பு தூசு படவெட் டாமல் ஜாக்கிரதையுடன்பார்த்துகொண்டு2நாள் காய வைக்கவும். பூசிய வர்ணம் மேலும் அதிக கட்டியாக வேணுமானால் மறுபடியும் மேற்கூறி யதுபோல் கொஞ்சம்கெட்டியாககலந்துகொண்டு பூசவேண்டும் பிறகுநன்றாகஇரண்டுநாள் பரியந்

தம் ஒருவரும் அதில் போகாவிட்டாமலும் கை படாமலும் பார்த்துக்கொள்ளவும்.

இரும்பு, சிரடர் ஸ்தமபங்கள்

இரும்புக் கதவுகள் மற்றும் இரும்பினால் செய்த பல பொருள்களுக்கும் வர்ணம் பூசும் வார்னிஷ்

ஆல்கஹால்	1	புட்டி
பேல் கிரீன் லரீக்	6	அவுன்ஸ்
டர்பன்டைன்ஸ்பிரிட்	9	,,
சான்டராக்	2	அவுன்ஸ்
ரோஸின் பவுடர்	2	அவுன்ஸ்
கம்ஸான்டராக்	¼	பவுண்டு

இந்த ஆறு வஸ்துக்களில் டர்பன்டைன் ஸ்பிரிட் ஆல்கஹால் இவ்விரண்டைத் தவிர்த்து மற்ற நான்குவஸ்துக்களையும் ஓர் இரும்பு பாண்டத்திலிட்டுஅடுப்பேற்றிநன்ருக கொதிக்கசெய்து ஓர் குழாய் கோலினால் கிளறி உருகி பிசினிபோலாகும் வரையில் கலக்கிபிறகு ஆல்கஹாலைவிட்டு கிளற தைலம் போல் தோன்றும், பின்னும் அரை மணி நேரம்அடுப்பின்மீதேவைத்துருந்தால்சற்று கெட்டியானப் பக்குவத்தில் வந்ததும் அதனுடன் டர்பன்தைலத்தைக்கலந்து நன்றாக கலக்கிகீழே இறக்கி வைத்துக்கொள்ளவும் இந்த வார்னிஷ் சற்று ஆறுயதும் ஜாடிகளில்ஊற்றி காற்றுப்போகமல் கார்க்கிட்டு வைத்துக்கொள்ளவும். ஏதாவது ஒரு இரும்பினால் செய்தபொருளுக்குவர்ணம்பூச வேண்டுமானால் முதலில்அதில்துரும்புகள் போக இரும்புப்பட்டரைச் சீலையால்நன்றாக தேய்த்துக் கலக்கி பிறகு சுத்தமாக துடைத்துவிட்டு மேற்படி வார்னிஷை வர்ணத்திற்கு தகுந்தபடி கூட்டி பூசவும்.பிறகு காற்ருறியதும் மறுமுறையும் பூசவு

இதுபோல் பூசியபிறகு உபயோகித்துகொள்ளவும் இந்த வார்னிஷினுல் பூசிய வர்ணம் எத்தனை வரு டக்கணக்கிலிருந்தாலும் வர்ணமும் மழுங்காது துப்புப் பிடிக்காது பொருள் அழிவு ஏற்படாது ஆனுல் தரையில் புதைக்க வேண்டிய சாமான் களாக இருந்தால் மேற்கண்ட வார்னிஷுடன் வர்ணத்திற்கு பதிலாக தார் கலந்து அடுப்பேற்றி இரண்டையும் ஒன்ருகும் படி கலந்து மண்ணில் மறையும் பாகத்திற்கு பூசினுல் அந்த பாகத்தில் துரும்பு பிடிக்காது உளுத்து போகாது வருட கணக்கிலிருந்தாலும் பாழாகாது.

கட்டில், பீரோவ், நாற்காலி ஈச்சர், ஸ்டாண்டு, மேஜை இன்னும் பலமரச்சாமான் சுளுக்கு பூசும் வார்னிஷ்

ஆளிவிதைத் தைலம்	8	டிராம்
சாராயம்	2	,,
டிராகனி தைலம்	2	,,
குங்குலியம்	5	பலம்
ஸான்ளர்ஸ்	8	,,
அவுலரக்கு	5	,,

முதலில் ஓர் இரும்பு பாண்டத்தில்அவுலரக்கை போட்டு அடுப்பேற்றி நன்ருக கொதிக்க வைத்து அங்குலியத்தை தூள்செய்து போட்டுபுட்டுபோல கிளறிகொண்டு ஸான்டர்ஸைக் கலந்து டிராகன் தைலத்தை கூட்டி கலக்கவும் குழம்பு பதமாகும் பிறகு ஆளிவிதை தைலத்தை கலந்து சரக்குகள் ஐந்தும் ஒருமித்தும் பாண்டத்தை கீழேயிறக்க வைத்து சற்று சூடுதணிந்ததும் சாராயத்தை கலந்து கலக்கு புட்டிகளில் ஊற்றி காற்று போகா மல்கார்க்கிட்டுவைத்துகொண்டுஉபயோகிக்கவும்

மேற்கண்ட மரசாமான்களுக்கு வார்னிஷ் பூசும் முறை

முதலில் புதிதாக செய்த சாமானுக இருந்தால்

தச்சவேலை பூராவும் செய்து முடிந்ததும் சுத்தமாக இருக்கின்றதா என்று பார்வையிட வேண்டும்.

தேக்கு மரத்திற்கு வார்னிஷ் பூசும் முறை

தேக்கு மரசாமன்களாக இருந்தால் முதலில் அதன் பிளப்பு துவாரம் ஆணிகளின் பள்ளம் முதலியவைகளை சாதாரணமான தேக்குமரத்தின் அரைத்தூள் கொண்டு ஜலித்து வஜ்ஜிரம் கலந்து பிசைந்து கொஞ்சம் இளவலாக எடுத்து சந்துகளுக்கு அடைக்க வேண்டும். பிறகு ஒரு நாள் பரியந்தம் நன்ருக வெய்யலில் காயவைத்து பிறகு மரப்பட்டரை சீலையால் நன்ருக மேல் பிசிர் போக தேய்த்து மழமழப்பாக்க வேண்டும் பிறகு பூங்காவி என்னும் பவுடரை ஓர் மெல்லிய சீலையால் சிறு மூட்டையாக கட்டிகொண்டு மஞ்சள் மெழுகை எடுத்து பலகையின் மீது பட்டதும் படாததுமாக தேய்த்து பூங்காவி பவுடரை அதின் மீது ஒத்தலிட்டு மெழுகு பூசி தேங்காய் மட்டையினுல் அதின் மேல் தேய்க்கவும், ஒரே சமமாக தேய்த்துவிட்டு இதற்காக கூட்டியுள் வார்னிஷை ஓர் தகர டப்பியில் கொஞ்சம் ஊற்றிகொண்டு ஓர் மெல்லிய சீலையைபந்து போல் சுருட்டி கொண்டு வார்னிஷை தேய்த்து பூசி காற்ருர வைக்கவும் சுமார் 1 மணிநேரம் கழித்ததும் வார்னிஷ் காய்ந்து போகும் பிறகு மிக அழகுடன் தோன்றும்

மாட்டு வண்டி ஜட்காவண்டி மற்றும் பளபொருள்களுக்கும் பூசும் வார்னிஷ் தயாரிக்கும் முறை

குளோரிபைட் ஆயில்	4	புட்டி
ஆல்கஹால்	1	,,
டர்பன்டைன் தைலம்	½	,,
டர்பன்டைன் தைலம்	½	,,
கற்பூரம்	2½	பலம்

லின்சீட் ஆயில்	5	திராவம்
ஆஸ்பாஷ்டம்	5	அவுன்ஸ்

இரும்பினுல் செய்த ஓர் அகண்ட பாத்திரத்தை அடுபேற்றி ஆல்கஹாலை ஊற்றி அதனுடன் லின்சீட் ஆயிலை கலந்து நன்ருக கெதிக்க வைத்து பிறகு, ஆஸ்பால்டம் குளோரிபைட் ஆயில் இதுகளையும் கலந்து கற்பூரத்தை தூள் செய்துபோட்டு நன்ருக கலக்கி டர்பன்டைன் தைலத்தை கலந்து இறக்கி ஆறவைத்து புட்டி களில் ஊற்றி வைத்து கொள்ளவும் உபயோகிக் கவும் முறைமாட்டுவண்டிகளுக்கோ அல்லது ஜட்கா வண்டிகளுக்கோ வர்ணம் பூசவேண்டு மானுல் சுமார் 1 வீசை வர்ணத்திற்கு 2 புட்டி வீதம் ஊற்றி கலந்து பூச வேண்டும்.

சுவற்றில் பூசிய வர்ணம் கலையாதிருக்க

வர்ணம் எதுவாயினும்	2	பவுண்ட்
பச்சரி வடிந்தண்ணீர்	2	படி
வெளுமையான வேலம்பிசின்	10	பலம்

பச்சரிசி வடித்தண்ணீரில் வேலம் பிசினை 1 நாள் இரவு முழுவதும் ஊரவைத்து கரைத்து கொண்டு திப்பித்திரியில்லாமல் வடிகட்டி கொண்டு பிறகுவர்ணத்தை அதில் கரைத்து குச்சுமட்டையில் படாமறபடிக்கு முனையில் மாத்திரம் நனைத்து ஒரே சமமாக பூசவேண்டும் பிறகு காய்ந்ததும் அதைதேய்த்தால் கரத்தில் ஒட்டாமல் சுற்றிலும் பளபளப்பாக மிக அழகாக இருக்கும்.

சுவற்றிற்கு வெள்ளையடிக்கும் முறை

சுண்ணும்பு நீர்	1	பிறை
சுத்தமான வடி ஜலம்	3	படி
காய்ந்த ஜலம்		போதிவரை

மேற்சொன்னதை போலவே பச்சரி வடித் தண்ணீர் மெண்மையானதாக அழுக்கில்லாமல் தயாரித்துகொண்டு அதில்சுண்ணும்புநீரைகலந்து

கறைத்துகொள்ளவேண்டும் மிச்சமாக குறைக்கு காய்ந்த ஜலத்தை வேண்டிய அளவு கலந்து கொண்டு சுவற்றிற்கு பூசினுல் எத்தனை வருசமா ளுலும் சுண்ணாம்பு கலையாமலும் அழகாகவு மிருக்கும்.

மற்றும் பலவிதமான தொழில் முறைகள் (இரும்பு பாத்திரங்களின் பொத்தலடைத்தல்)

பாத்திரத்தில் துவாரம் பெரிதாக இருந்தால் அந்த அளவிற்குமேல் சுமார் அரை அங்குலதிக மான அளவுற்கு சதுரமாக இரும்புதகட்டைவெட் டிக்கொண்டு அதை சுற்றிலும்அரும்புபோர்சுமார் கால் அங்குல அகலத்திற்குவெட்டிகெரண்டுஅது போலவே பாண்டத்தின் துவாரமிருக்கும் பக்கத் தையும் பில்லைக்கு அளவாகவெட்டி அதிலும்பில் லையிலிருப்பதுபோலவே அரும்புகள் அமைத்து துவாரத்தில் பில்லையைச் சொருகி சிக்கல்போல் போட்டு நன்ருக ஓரங்கள் தட்டி ஒருபுறமாக வைத்துகொள்ளவேண்டும். பிறகு சாதாரண காரீ யத்தை சிறிதுபோகம் கொண்டு ஓர் பாணுவில் போட்டு காய்ச்சி அதின் படிகாரதூள் கலந்து வெடி கெந்தகமும் அதே இடைதூள் போட்டு ஓர் இரும்பு கரண்டியின் கம்பினுல் சரக்குகள் மூன் றும் ஒரு மிக்க கலக்கி பிறகு ஓர் அளவுபோல் ரூபாய் அகலத்திற்கு தரையில் பள்ளம் செய்து கரண்டியால் அதை எடுத்துவைத்துகொண்டு பொத்தலான பாத்திரத்தை பில்லையிட்ட இடத் தை நெருப்பில் வைத்து நன்ருக காய்ச்சிபின்னுல் சந்துகளுக்கு நடுவே மேற்கண்ட ஈயத்தால் தட வவும் யீயமானது உருகி சுற்றிலும் சந்துகளில் அமைத்துகொண்டதும்பிறகு எடுத்து சற்று ஆர வைத்து பாண்டத்தை உபயோகிக்கவும் வியாபா ரம் செய்பவர்களும் இந்த ஈயத்தை பில்லையாக ஊற்றியும் வியாபாரம் செய்யலாம்.

படங்களுக்கு தங்கரேக்கு பதித்தல்

சாதாரணமாக படம் எழுதுபவர்கள் படத்தி லுள்ள உருவத்திற்குத் தங்கரேக்குபதிக்கவேண் டுமானல் அந்த பாகத்தைவிட்டு மற்ற பாகத்தை கலர்களினுல் எழுதி கொள்ளவேண்டும். பிறகு ரேக்கு பதிக்கவேண்டியபாகத்தைவெளாம்பிசினி யின் வெண்மையான ஜலத்தைப்பூசி அதில் ஒட்டு சற்றுநேரம் காற்ருரவிட்டுமெல்லியவெமை ளுயான ஓர் பஞ்சினுல் துடைத்துவிடவேண்டும் அல்லது பலகையில் செதுக்கப்பட்ட படத்திற்கு முதலில்ரேக்குபதிக்கவேண்டுமானுல் ரேக்குபதிக் கவேண்டிய இடங்களுக்கு ஒரு பங்கு வார்னிஷ் இரண்டு பங்குலின் ஸீட் ஆயிலைக் கலந்து கொஞ்சம் காயவைத்து மஞ்சள் கோபியுடன் கலந்து கலக்கி கொண்டு பூசி சற்றுகாய்ந்துவரும் சமயத்தில் ரேக்குகளை அதில் ஒட்ட வைத்த பஞ் சியினுல் மேலே ஒத்தவிட்டு காயவைக்கவேண் டும் நன்ருக காய்ந்ததும் பிறகு வெளுமையான இலவம் பஞ்சியினுல் துடைத்துவிடவேண்டும்,

படச் சட்டங்களுக்கும் படக் கோரன்ஸ்களுக்கும் வெள்ளி முலாம் பூசுதல்

படச்சட்டங்களுக்காகிலும்படக்கோரன்ஸுக்கும் காகிலும் வெள்ளி முலாம் பூசவேண்டுமென்றால் முதலில் மேற்படி சட்டத்தை சுத்தமாக மரப்பட் டரைச் சீலையால் துடைத்துபிறகு மேற்சொன்ன படியே ஆலின்ஸிட் ஆயிலேயும் கோபால் வார்னி ஷையும் நன்ருக கொதிக்கவைத்து முத்துவெள்ளை யென்னும் பவுடரை கலந்து நன்ருககலக்கவேண் டும் கலக்கிக்கொண்டே இருந்தால்வெள்ளிவர்ன மாகவே மாறிப்போகும் அதை அந்தபடச் சட்டத் தின்மீது பூசவேண்டும் பூசி சற்று நேரத்திற்குள் பாதிகாய்ச்சலாக இருக்கும் போதே வெள்ளிரேக் கையாவது அல்லது மெல்லியசிகரேட்ரேக்கையா

வது அதின்மீது அளவுபோல் வைத்து பஞ்சி யினுல் நன்ருக காய்ந்தபிறகு அதின்மீது மெல் லிய இலவம் பஞ்சியை கைநிறைய பந்துபோல் சுருட்டி வைத்து கொண்டு அதின்மீது தேய்த்து சுத்தம் செய்துக்கொள்ளவும் சில இடங்களில் கட்டாதிருந்தாலும்அவ்விடத்தில்மேலே கூட்டிய தைலத்தை கொஞ்ம் பூசி அதின்மீது ரேக்கை ஒட்டச் செய்யவும்.

தோல்களுக்கு பலவிதமான வர்ணங்கள் பூசும் முறை

வெள்ளையான மீன்மெழுகு	4	பங்கு
வித்தார்ஜி	2	,,
படிகாரதூள்	1	,,
ஆளிவிதைத் தைலம்	2	,,

வேண்டிய வர்ணம் மேற்கண்டதில் மேல் 1 பங்கு

இதில் படிகாரத்தையும் வர்ணத்தை யும் குங்குமம் போல் தூள்செய்து திப்பியில்லாமல் வைத்துக்கொள்ளவேண்டும் பிறகு அடுப்பின் மீது ஓர் அகலமான இரும்புப் பாண்டத்தை சுத்தமாக ஏற்றி அதில்மெழுகைப்போட்டுஉருக்கி எண்ணை பதமாகவரும் சமயத்தில் ஓர் குழாய்க் கோலினுல் துழாவிபிறகுதூள்செய்துவைத்திருக்கும் சரக்கை கலந்து கலக்கி கொண்டே மற்ற இரண்டு சரக்கு களையும் அதினுடன்கலந்து நன்ருககொதிபேற்றி பொங்கிவிட ஓட்டாமலும் முறிந்து நீத்துப்போ காமற்படிக்கும்கவனித்துக்கொண்டுபாண்டத்தை இறக்கி கீழே வைத்து சற்றுசூடாகவே ஓர் அகல முள்ள பிரஷினுல் எந்த தோலுக்கு வர்ணமேற்ற வேண்டுமோ அதைஅகலமாகப்பிரித்துப்போட்டு வர்ணத்தைப்பூச வேண்டும் தோலின்மீதுள்ள வர்ணம் காய்ந்ததும்ஓர்மெல்லியதுணியைநான்கு பட்டையாக மடித்துக் கொண்டு அதை நைசாக தோய்க்க பளபளப்புண்டாகும்.

புத்தகங்களுக்கு பைண்டு செய்யப்பட்ட கலிகோ தோல் அதுகளின் மீது தங்க எழுத்துப் பதித்தல்

எம்மாதிரியான எழுத்துக்கள் அச்சிடவேண்டுமா அந்த எழுத்துக்களை பித்தளையினால் தயாரித்து அதற்குகந்தபடி அடுக்கி கலைந்துபோகாதபடிபார்த்து கொள்ளவேண்டும் ஏனென்றால் பித்தளையன்றி ஈயத்தினால்செய்த எழுத்துக்களானால் அனல்படபட நாளுக்குநாள் எழுத்துக்களின் முகம் மலர்ந்துப்போகும் ஆதலால் இதற்கு பித்தளையின் எழுத்துக்களே உசிதமனே துபிறிகுகோழிமுட்டையின் வெள்ளைக்கருவை எடுத்துதனியாக காற்றுரவொட்டாமல் அச்சிடவேண்டியகலிக்கோ அல்லது தோலின் மீது அந்தகருவைஎழுத்துக்களின் அளவு போல்பூசவேண்டும் பிறகு காற்றுறவொட்டாமல் அதன் மீதுதங்கரேக்கைபோடவேண்டும் இதற்கு முன்னமேயேகொஞ்சம்நெருப்பில்எழுத்துவரியை சூடாகவே இருக்கும்படிச்செய்து பிறகு அசையாமல் எழுத்தை எடுத்துதங்கரேக்கின்மீது வைத்து எழுத்துக்கள் எழுந்தும்படி செய்ய வேண்டும் அழுந்தும்போது எழுந்தும்படி செய்யவேண்டும் அழுந்தும்போது அழுத்துக்கள் அசைப்படாது அழுந்தலும் அளவுக்கு மீறப்படாது சமமாக அழுத்தவேண்டும் பிறகு அதை எடுத்துப்பார்க்க எழுத்துக்கள் ஒட்டிக்கொண்டிருக்கும் எழுத்துக்களில்லாத இடத்தில் தங்க ரேக்குகள் பிடிக்காது உடனே சற்று நேரமும் தாமதியாமல் கொஞ்சம் இலவம்பஞ்சியினால்அதன்மேல் துடைக்க எழும்துக்களில்லாதஇடத்தில்தங்கரேக்குகள்பிடிக்காது உடனே சற்று நேரமும் தாமதியாமல் கொஞ்சம் இலவம் பஞ்சியினால்அதன்மேல்துடைக்க எழுத்துக்கள் போக மற்றரேக்குகள் பஞ்சியில் ஒட்டிக்கொண்டு வந்துவிடும்.

செம்பு, பித்தளை, நவலோகங்களிலும் பலவித சாமான்கள் வார்படம் ஊற்றுதல்

முதலில் எந்த பொருளினால் எந்த சாமான்வார்படம் ஊற்ற வேண்டுமோ அந்த பொருளைதுண்டு

துண்டாக துண்டித்து வைத்துக்கொள்ளவேண்டும் பிறகு அடுப்பேற்றி ஓர் வாயகலமுள்ள ஓர் இரும்புப் பாத்திரத்தை அடுப்பின்மீது வைத்து அதில் துண்டித்துவைத்திருக்கும் பொருளைபோட்டுபின்னும் நன்றாக தீயிட்டு நெருப்புபோல் காய வைக்க வேண்டும் பிறகு துண்டுகள் நன்ருக காய்ந்ததும் அதில் காய்த்திருக்கும் சரக்கின் எடைக்கு அரைக்கால் பாகம் கெந்தகத்தை தூள் செய்து தூவதண்ணீர்போல் உருகிபோகும்பிறகு அதை ஒரு அளவுக் கரண்டி கொண்டு அதை எடுத்து சாமான் வார்படம் ஊற்ற வேண்டுமோ அதின் சைஸ (மவுல்) கொண்டு ஊற்றி சற்று காற்றாரியதும் அதை மவுலைவிட்டுவெளிப்படுத்தி அதின் ஓரங்களிலுள்ள பிசிர்களை அரத்தினால் சுத்தம் செய்து அதற்குகந்த பாலிஷ் ஏற்றி விவரபாரம் செய்யவும்.

வெண்கல செம்பு கிண்ணி கிளாஸ் மணி மற்றும் பல பொருள்கள் வார்ப்படம் ஊற்றும் முறை

துத்தநாகத்தகடு	2	பவுண்டு
செம்புத்தகடு	½	,,
அலாயீயப்	½	,,
இரும்பு அரத்தூள்	1 8	,,

மேற்கண்ட 5சரக்குகளையும் துண்டுகள்படுத்தி முன்னே வார்பட வேலைக்கு கூறியதுபோலவே உருக்குனுல் பசுமையான வெண்கலமாகும் ஆனுல் இந்த வெண்கலம் அசல்வெண்கலமல்ல இமிடேஷன் வெண்கலமாகும் ஆனுல் இது எத்தனை வருடமானுலும் சுருக்காமலிருக்கும்.

இதில் மேற்கூறிய எந்தப் பொருள்களும் ஊற்றலாம்.

பஞ்சலோகங்களை உருக்கி பலவிதமான பொருள்களை தயாரித்தல்

செம்பு, நாகம், ஈயம், இரும்பு, வெள்ளி. அல்லது பொன் இவ்வைந்தையும் கூட்டி உருக்கினால் பஞ்சலோகங்களாகும் இதில் ஏதேனும் ஒரு பொருள் செய்தாலும், அல்லதுபட்டன், தாயத்து கால்காப்பு முதலிய இன்னும் அனேக வித சாமான்களும் செய்யலாம் இதில் செய்யப் பட்ட பொருள் கருக்காது, ஆனால் விலை கூறவும் முடியாது, இதில் செய்த தாயத்துக்களை குழைந்தைகளுக்கணிந்தால் எந்த வித தோஷங்களும் அணுகாது !

இமிடேஷன் வெள்ளியினால் பலசாமன்கள் செய்தல்

வெள்ளைச் செம்பு	1	வீசை
செம்பு	1	,,
நாகம்	1	,,
அலாயியம்	1	,,

மேற்கண்ட நான்கு பொருள்களையும் சிறு துண்டுகளாக வெட்டி ஓர் மூசையில் போட்டு கும்மட்டியில் வைத்து காற்றுபோகாமல் அடுப்பு கறியினால் மூடி நன்ருய் ஊதவும் சரக்குகள் பருக்கக்காய்ந்ததும் கொஞ்சம் கெந்தகத்தை தூளை செய்து வைத்துக் கொண்டு கொஞ்சம் கொஞ்சமாக தூவ மூசையிலிருக்கும் லோகங்கள் ஜலம் போலுருகும். பிறகு அதை ஓர் சிறு கரண்டியால் எடுத்து இமிடேஷன் வெள்ளியால் என்ன பொருள் செய்ய வேண்டுமோ அப்பொருளை போல் மவுல் கொண்டு ஊற்றி எடுத்து ஆர வைத்து உபயோகிக்கவும்.

பிள்ளைகள் விளையாடும் பூதக்கண்ணாடி செய்தல்

சாதாரணமாக ஒரு அங்குல அகலமும் 6 அங்குல நிகளமுள்ள கண்ணாடி துண்டுகள் சேகரித்து அதை மாடம் போல்வைத்து கயரினால் பிகிந்து கட்டிகொள்ள வேண்டும் பிறகு அடுத்தாற்போல் அட்டையிலேயே அல்லது கட்ரேஜ்பேப்பரா லேயே 2 அங்குல அகலமும் 7 அங்குல நிகள முள்ளாதாக உருளையான ஓர் கருவியினால் பேப் பரைசுற்றி குழாய் போல் செய்துகொண்டு அந்த குழாய்தகுந்த அளவாகவெளுமையானகண்ணாடி பில்லைகள் 3 துண்டு உடைத்து வைத்துகொண்டு ஒரு பில்லையின் ஒருபுரத்தில் சுத்தமாக வெள்ளை பேப்பரை ஒட்டி பேப்பர் ஒட்டிய பாகத்தை உள் பக்கமாக வைத்து குழாயின் கடைசி பக்கத்தில் பிகிந்துகொள்ளவும் இப்பொழுது இது ஒரு டப்பி போல்ஆகிவிட்டது அதனுள்ளே சுமார் 50 துண்டு கள் கலர் கண்ணாடியின் துண்டுகளை சிறுதுண்டு களாக உடைத்து அதினுள் போட்டு மற்றொரு பில்லையை முன்புகிட்டணபடுத்தியதுபோலவே சுமார்கால்அங்குலம் இடம்விட்டு கிட்டணபடுத்த வேண்டும்பிறகு அந்தகுழாயின் நடுவில் முன்னே கட்டிவைத்திருந்தமாடம்போன்றகண்ணாடியைச் சொருகி அசையவொட்டாமல் வைக்கோலினால் மூன்று பக்கங்களிலும் கிட்டபார்த்து மேற்புறம் சந்திற்கு 3வது துண்டை எடுத்து பார்க்கும் திட் டத்திற்கு சிறுதுவாரம் வெளுமையான பேப்பரில் வெட்டி அந்த கண்ணாடியில் உள்புறம் ஒட்டி வாய்ப்புறத்தை கிட்டணபடுத்த வேணடும். பிறகு அந்த துவாரத்தின் வழியாக பார்க்க உள்ளேமுன்புபோட்டிருக்கும்கலர்கண்ணாடிகள் எப்படி பப்பக்கத்திலிருக்கிறதோ அது ஓர் அழ கான புஷ்பம்போல் தோன்றும் பார்ப்பதற்கும் அதிசயமாக இருக்கும்இதை தயாரித்து வியாபார மும் செய்யலாம்.

பீங்கான் கண்ணுடி ப்ளாஸ்டிக் முதலிய சாமான்களில் தங்க பூ வேலைகள் செய்தல்

டர்பன்டைன் தைலம்	1 அவுன்ஸ்
வார்னிஸ் ஆப் கோபால்	1 ,,
கோழிமுட்டையின் வெள்ளைக்கரு	3 ,,
ஆளிவிதைத் தைலம்	2 ,,
தங்க ரேக்கு	போதியவரை

தங்கரேக்கு தவிர மற்ற நான்கு சரக்குகளையும் ஒன்ருககலக்கிகொண்டு அடுப்பேற்றிசற்றுநேரம் சூடுகாட்டிஎந்தவிதமானபுஷ்பங்கள்எழுதவேண்டுமோ அதுபோலவே மேற்சொல்லியசாமான்கள் மீதில் வரைந்து கொஞ்சம் காற்ருரச்செய்து நடுத்தரமானபதத்திலிருக்கையில் தங்கரேக்கை அதின் மீதுஒத்தலிட்டுபிறகு 1மணிநேரம் கழித்துகாய்ந்த பிறகு மெல்லிய இலவம்பஞ்சுகொண்டுமிருதுவாக துடைக்க தைலத்தில்எழுதியஇடங்களின் மாத்திரம் ரேக்கு பிடித்துகொள்ளும் மற்ற பாகத்திலிருக்கும் ரேக்குகள் ஒட்டாமல் வந்துவிடும் பிறகு வேருெரு மெல்லிய வெளுமையான சீலையால் சுத்தமாக துடைத்துவிடவும்.

கண்ணுடி அறுக்கும் கல் தயாரித்தல்

சாதாரணமாக ரயில் பாலங்களிலும் ஆற்றங்கரையிலும் அனேகமாக கிடைக்கும் வெள்ளை குழாங்கல்லை கொண்டு பக்குவமாக கூர்மையான பதத்தில்சிறுதுண்டுகளாக குச்சிகளில்பதியவைக்கும்திட்டமாக உடைத்துவைத்துகொள்ள வேண்டும் பிறகு சுமார் கால் அங்குலகனமும் 5 அங்குல நீளமுள்ளதாக மூங்கிற்குச்சியைஉருளையாக சீவி அதற்கு கருப்பு சாயத்தை பூசி அதன் முனையில் அவல் அரக்கை கனக்க பூசவேண்டும் அதாவது கெம்புகந்சாணை பிடிக்கும் குச்சிபோல் செய்து கொண்டு அதில் அரக்குள்ள பாகத்தை அளவில்

வைத்திருக்கும் குழாங்கல்லின் துண்டை கூர் முனை மேற்புரமாக இருக்கும்படி பதியவைத்து சற்று நேரம் காற்றுரச்செய்து உபயோகிக்கலாம் இது வியாபாரம் செய்வதற்கு ஓர் தந்திரமான முறையாகும் மூலதனம் அதிகமில்லாமலேயே நல்ல லாபத்தையளிக்க கூடியதாகும். ஆனால் இந்த கல்லில் சிறு கண்ணாடிகளை தான் அறுக்கலாம் பெரிய கண்ணாடிகளை தான் அறுக்கலாம் பெரிய கண்ணாடிகளாக இருந்தால் இதை கையாளப்படாது. ஆனால் மற்றோர் வழியுண்டு அதாவது மட்டமான ஓர் தொட்டியில் ஜலத்தைவிட்டு அதினுள்ளே அகலமான கண்ணாடியை படுக்க வைத்து அளவுகோல்வைத்து எழுதுகத்தியால் கீறினால் துண்டித்து போகும், ஆனால் இதை வெகு ஜாக்கிரதையாக செய்யவேண்டும்.

அனுபவக்கைத் தொழில்

இரண்டாம் பாகம் முற்றிற்று

உ

ஸ்ரீ வேலும் மயிலும் துணை

பிழைக்கும் வழி

என்னும்

அனுபவ கைத்தொழில்

(மூன்றும் பாகம்)

தோல்பை, செருப்பு பூட்சு முதலியவைகளை சுத்தம் செய்யும் பாலிஷ்

தேன் மெழுகு	5	அவுன்ஸ்
வின்ஸிட் ஆயில்	2	,,
ஆல்கஹால்	4	,,
தேங்காய்எண்ணெ	4	,,
அவுலரக்கு	5	,,

முதலில் ஆல்கஹாலையும் தேங்காய் எண்ணெயையுய் நன்ருக கலந்து ஒருபுறம் வைத்துக் கொள்ள வேண்டும் பிறகு அடுப்பேற்றி ஒரு அகலமுள்ள பாண்டத்தை வைத்து தேன் மெழுகை உருக செய்து குழம்புபோல் வரும் பக்குவத்தில் அவுலரக்கைக் கலந்து கிளறி உருகிபோகும் அதனுடன் தேங்காய் எண்ணெ யையும் ஆல்கஹாலேயும் கலந்து ஒன்றுபட சேர்த்து கிளறிக்கொண்டே இருந்தால் லேகியம் போலாகும் அதை ஒரு டப்பியில் அடைத்துக் கொள்ள வேண்டும் மேற்செகல்லிய ஏதாவது ஒரு பொருளை சுத்தம் செய்ய வேண்டுமகனுல் இந்த சரக்கில் கொஞ்சம் பிரஷில் எடுத்து அதன் அதன் மேற்பூசி நன்ருக தேய்க்க வேண்டும் தேய்க்க தேய்க்க சாமான்கள் அதிக பளபளப் புடன் இருக்கும் சீக்கிரம் அழிவு ஏற்படாது மிக வும் அழகுடனும் வலிமையுடனுமிருக்கும்.

உதடு சிவக்க பூசும் பேஸ்ட்

ரோடியம் ஆயில்	1/4	அவுன்ஸ்
லெமன் தைலம்	3/4	,,
ஸ்பெர்மஸெடி	1/4	,,
ஒட்டோரோஸ்	3/4	,,
நைட்ரேட் ஆப்சில்வர்	1/2	,,
பாதம் எண்ணை	2	,,
ஆல்கனெட் வேரின் தூள்	2	பலம்

இதுகளில் பாதம் எண்ணையை ஓர் பாண்டத்தி லூற்றி ரோடியம் ஆயிலைக்கலந்து அடுப்பேற்றி சற்றுசூடாககாய்ச்சவேண்டும் பிறகு ஆல்கனெட் வேரின்தூளை}அந்த எண்ணையில்தூவி நன்றாக கலக்க வேண்டும் ;பிறகு ஸ்பெர்மா ஸெடியை ஊற்றி சூடுபறக்க காய்ச்சி இறக்கி வைத்து சற்று சூடுதனிந்ததும்வடிகட்டிவேறொரு பாண்டத்தில் மாற்றி அதில் லெமன் தைலம் ஒட்டோரேஸ், நைட்ரேட் ஆப்சில் வர் இதுகளை கலந்து அளவு போல் சிறுபுட்டிகளில் ஊற்றிகார்க்கிட்டு வைத்து கொண்டு உபயோகிக்கவும்.

ஸ்நானம் செய்யும் பரிமளப்பொடி

கார்போக அரிசி	2	பலம்
ஜடாமாஞ்சி	2½	,,
பச்சைப்பயிறு	2½	,,
கஸ்தூரி மஞ்சள்	2	,,
லவுங்கப்பட்டை	1	,,
பச்சிலை	2	,,
கோரைக்கிழங்கு	2	,,
சந்தனத்தூள்	4	,,
கவுளா	2	,,
போஷ்டம்	1½	,,
சோம்பு	2	,,
ஏலரிசி	1	,,
விலாமிச்சம்வேர்	2	,,

பளிங்கு சாம்பிராணி	3	பலம்
கிச்சிலிக்கிழங்கு	2	,,
பூலாக்கிழங்கு	2	,,
வில்வ இலை	1	,,
வெட்டிவேர்	2	,,

மேற்கண்ட சரக்குகள் ஒவ்வொன்றையும் நன்கருத் தனித்தனியாக தூள்செய்து கொண்டு எடை தவறாமல் சரக்குகள் எல்லாம் ஒன்றுபட சேர்த்துஓர்ஜாடியிலடைத்துவைத்துகொள்ளவும் ஸ்நானம் செய்யும் காலத்தில் இந்த பஸ்பத்தில் கொஞ்சம் எடுத்து பன்னீராவது வெந்நீராவது பூசி சுமார் ஒரு மணி நேரம்தேகத்தில் ஊறியதும் தேய்த்து ஸ்நானம் செய்ய தேகத்திலுள்ள சொரி சிரங்கு படை கற்றாழைநாற்றம் முதலியன நீங்கும். வியாபாரம் செய்பவர்கள் இந்த பஸ்பத்தை அளவுபோல் பாக்கெட் செய்து வியாபாரமும் செய்யலாம்.

ஸ்நானத்திற்குப்பின் கூந்தலுக்கு தூபமிடும் பஸ்பம் தயாரித்தல்

சிலாரஸ்	2	பலம்
துமர ஷ்ககம்	½	,,
பளிங்கு சாம்பிராணி	½	,,
மட்டிப்பால்	1	,,
ஏலரசி	¾	,,
சந்தனத்தூள்	2	,,
மகுடம்பூ	½	,,
அகிர்கட்டை	1	,,
பச்சிலை	¼	,,
குருவிவேர்	½	,,
வெட்டிவேர்	½	,,
லவங்கபத்திரி	¼	,,

இதிலுள்ள வஸ்துக்களில் மகுடம்பூகுருவிவேர் ஏலரிசிஇதுகளைஒருவாரம் வரையில் வெய்யலில்

நன்ருக காயவைத்து தூள்செய்து எனப்படி ஜலித்து பஸ்பமாக்கி வைத்து கொண்டு மற்ற சாமான்களையெல்லாம் உரலில் போட்டு நொருங் இடித்து குங்குமப்போல் ஜலித்து தனித்தனியாக எடைபோட்டு வைத்துக் கொண்டு பிறகு ஓர் அகலமான தட்டில் மேற்கண்ட சரக்குக்ளின் வஸ்துக்களை ஒன்றாக சேர்த்து லேசாக பன்னீர் விட்டு பிசைந்து சற்றுநேரம் காற்றர வைத்து டப்பிகளில் பத்திரப்படுத்தி வைத்துக் கொண்டு ஸ்நானம் செய்த காலத்தில் சிரசிலிள்ள ஈரத்தை ஓர் வஸ்திரத்திருல் துவட்டி பிறகு ஓர் தட்டில் கொஞ்சம் நெருப்பு கொண்டு மேற்கண்ட பவுடரில் கொஞ்சம் எடுத்து சாம்பிராணி தூபம் கொடுப்பதுபோல் தூபமிட பலவிதமானஜன்னிக்கும் கழுத்துவலி மண்டைகுத்து முதலியன நீங்கும்.

தேம்பலுக்கும், முகப்பருவுக்கும் மருந்து

பன்னீர்	1	அவுன்ஸ்
பொட்டாஷ் சொலுஷன்	¼	,,
போரிக் ஆசிட்	¼	,,
சுத்த ஜலம்	1	,,
லிக்கா அமோனியா	¼	,,
கார்பெனெட்சோடா	¼	,,

இந்த ஆறுவித சரக்குகளையும் ஒன்றுகூட்டி ஓர் கலகார்க்குள்ளபுட்டியிலிட்டுநன்ருக குலுக்கி வைத்துக்கொண்டு பிரதிதினமும் காலை மாலை இருவேளையும் பூசி ஒரு வாரத்துற்குள் எத்தகைய தேம்பலாயினும் மறைந்துபோகும்.

நசிய உப்புநீர் தயாரிக்கும் முறை

ஆயில் ஆப்ஸிமென்	1	அவுன்ஸ்
வொண்டா வாட்டர்	½	,,
கற்பூரம்	½	பலம்
மென்தால்	½	,,

சாதாரணமாகஓர்கல் கார்க்குள்ள புட்டியில்கற்பூரத்தையும்மென்தாலையும் போடவும்ஜலம்போல் உருகிப்போகும் பிறகு ஆயில் ஆப் லிமோனையும் லெவண்டர்வாட்டரையும்கலந்து நன்ருககுலுக்கி பிறகு கார்பொனேட் ஆப் அம்மோனியவையும் கலந்து குலுக்கி காற்று போகாமல் பத்திரபடுத்தி வைத்துக்கொள்ளவும், இந்தரசிய நீரைஓர் சிறிய அவுன்ஸ் புட்டியில் ஊற்றி கல்கார்க்குப் பதிந்து தேவையானபோது எடுத்து முகர்ந்தால் ஜல தோஷம், தலைவலி, இருமல் முதலியன நீங்கும்.

குடிஜலம் சுத்தம் செய்யும் முறை

குடிக்கும் ஜலத்தைஓர்பெரிய தொட்டியிலூற்றி அதில் ஒரு டீஸ்பூன் சர்க்கரையாவது கொஞ்சம் படிகாரத்தூளையாவது ஜலத்தில் கலக்கி ஊற்றி சுமார் 1மணிநேரம் கழித்துபார்க்கஜலம்தெளிந்து சுத்தமாக இருக்கும்வண்டல்கள் எல்லாம்அடியில் நின்றுபோகும். இதனுல்ஒருவிதநோய்களும்உண்டாகாதுஅல்லது ஜலத்தை அடுப்போற்றிகாய்ச்சி ஆறவைத்தும் அருந்தலாம்.

பரிமள தாம்பூல மாத்திரை தாயரித்தல்

பப்பர்மென்ட் சால்ட்	¼	அவுன்ஸ்
அதிமதுரத்தூள்	௨	பலம்
ஜாதிக்காய்	½	,,
வால்மிளகுத்தூள்	½	,,
ஜாதிபத்திரி	½	,,
லவுங்கம்	1/8	,,
ஜிண்டான் மாத்திரை	1	ரூ. எடை
பச்சைகற்பூரம்	½	பலம்
பன்னீர்		போதிய அளவு

இதில் அதிமதுரம் வால்மிளகு ஏலரிசி ஜின்டான் மாத்திரை இதுகளை நருக்கிதூள் செய்து தனித் தனியே வைத்துகொண்டுபிறகுகல்வத்தில் பப்பர் பென்ட் சால்ட்டைகொட்டிதூள் செய்துகொண்டு பன்னீர் விட்டு அறைக்கவும் பிறகு ஒவ்வொரு தினுசுகளாககலந்து பன்னிர்விட்டுகொட்டியான பாதமாக அரைத்துசிறுசிறுபில்லைகளாக செய்து நிழலிலுலர்த்தி காற்று போகாமல் ஓர் புட்டியில் அடைத்து வைத்து கொண்டு தாம்பூலம் தரித்து கொள்ளும்சமயத்திற்மேற்படிபில்லையில் ஒன்றை தாம்பூலத்துடன் அருந்த அளவில்லாத வாசனை ததும்பும் தவிர இதைஅருந்துவதால்வாயில் உண் டாகும் துர்நாற்றம், பல்குத்தல், பல்நோய், பல் சீதளம் சம்பந்தமான வியாதிகளும் அண்டாது இதை தயாரித்து வியாபாரம் செய்பவர்களும் நல்ல லாபத்தை அடையலாம்.

பரிமள வாசனைப்பவுடர் தயாரிக்கும் முறை

பச்சை கற்பூரம்	½	விராகனிடை
கஸ்தூரி	1	,,
குருவிவேர்	2	பலம்
விலாமிச்சம்வேர்	2	,,
சாம்பிராணி	5	,,
சந்தனம்	2	,,
நெய்யரிசிப்பால்	5	,,
ஜாதிபத்ரி	2	,,
பன்னீர்	4	அவுன்ஸ்
அத்தர்	½	,,
பகுடம்பூதைலம்	1	,,
பம்பையா செண்ட்	5	துளி

இதில் வேர் தினுசுகளையெல்லாம் நன்றாக காய வைத்து இடித்துதூள்செய்துவைத்துக் கொண்டு கல்வத்திவிட்டுபன்னீர் விட்டரைத்துமற்றசரக்கு களையெல்லாம் ஒன்றின்பின்ஒன்றாக அரைத்து

கெட்டி பதமாகசெய்துகொட்டைப்பாக்குஅளவில் உருண்டையாக திரட்டி காயவைத்துக்கொண்டு வேண்டும்போது ஒன்றெடுத்து உபயோகிக்க தேகம் மினுமினுப்புடனும் பரிமளமும் கமழும்.

ஒற்றைத் தலைவலிக்கு மருந்து தயாரித்தல்

வெள்ளை எள்ளு ஒருபிடிஎடுத்கு அதைஎருமை பாலில் அரைத்து அதிகாலையில் நெற்றியில் பத்து போட்டு சூரியனின் அனல் காட்டவும்இதுபோல ஒரு வாரம் வரையில் செய்து வர் ஒற்றைத் தலை வலி நீங்கும்.

பல்வலிக்கு ஓர் ஔட்தம்

கண்டங்கத்திரி	படிகாரத்தூள்
சோற்றுஉப்பு கொஞ்சம்	

கண்டங்கத்திரி சமூலத்தை உப்பு ஜலம் விட்டு இடித்து கறைத்துகொண்டு அதில்படிகாரத்தூளை போட்டு அடுப்பேற்றி கொதிக்க காய்ச்சி வாய் கொப்பளித்து ர எத்தகைய பல்வலியாயினும் வாயின் ரணமாயினும் நீங்கும்.

இதை பொட்டலமாக தயாரித்து வியாபாரம் செய்யும் முறை

கண்டவ்கத்திரிக்காய்	½ வீசை
படிகாரம்	5 பலம்
சோற்றுப்பு	1 ஆழாக்கு

கண்டங்கத்திரியை நன்ருக வெய்யிலுலர்த்தி மைபோல் இடித்து தூள்செய்துவைத்துகொண்டு பிறகு படிகாரத்தையும் சோற்று உப்பையும் தூள் செய்து கொண்டு மூன்று வஸ்துக்களையும்எடைப் படிக் கலந்துகொண்டு அளவுபோல் பாக்கெட் செய்து வியாபாரம் செய்யலாம்.

பல்குத்தலுக்கு பவுடர் தயாரித்தல்

சீனாகாரம்	5 பலம்

வால்மிளகு	1	பலம்
கடுக்காய்த்தோல்	2	,,
லவுங்கம்	1	,,
சோற்றுப்பு	1	,,

இதில் சீனகாரத்தை பொரித்துத்தூள் செய்து கொள்ளவேண்டும் மற்றநான்கு வஸ்துக்களையும் வெய்யலில் முரியகாயவைத்துதூள் செய்து குங்குமம் போல்ஜலித்து எடைப்படிஒன்றுசேர்த்து அனுதினமும் பல்துலக்கினுல் எத்தகைய பல்வலி பல்குத்தலாயினும் 4 நாளில் அறவேயொழிந்து போகும் இதுவும் வியாபாரம் செய்வதற்கு ஓர் சிறந்த வழியான முறையாகும்.

மாலைக்கண்ணுக்கு மருந்து தயாரித்தல்

மாலைக்கண்ணுள்ள பேர்களுக்கு அதிகாலையில் நித்துரைவிட்டெழுந்தும்முலைப்பாலில்மூன்றுதுளியும் மாலையில் கருந்துளசி இலையின் சாற்றை பிழிந்து 3 துளியும் கண்களில்விடவும் தவிர 2 நாள் விட்டு 1 நாள் ஸ்நானம் செய்விக்க வேண்டும். இவர்கள் அதிகமாக கண்விழித்தல் கூடாது.

கண்நோயிற்கு மருந்து செய்தல்

முலைப்பால்	1	அவுன்ஸ்
சோற்றுக்கற்ருழைச் சார்	2	,,
கோழிமுட்டையின் வெள்ளக்கரு	1	,,

சோற்றுக்கற்ருழையை சார் பிழிந்து எடுத்து கொண்டுஅதில்படிகாரத்தைதூள்செய்துபோட்டு கோழிமுட்டையின் வெள்ளைக்கருவைக் கலந்து முலைப்பால்விட்டுகுழைத்துபன்னீர்விட்டுசரக்குகள் ஐந்தும் ஒன்றுமடகலக்கிகண்ணைச்சுற்றிலும் பற்று போட்டு வரவும்,

கடுக்காய் தோல் சீயரகம் வெங்காயம் கரு வேப்பிலைகொழுந்து விளக்கெண்ணை கொஞ்சம் விட்டு இடித்துமெல்லியதுணியில்மூட்டைக்கட்டி ஒரு சிறு கிண்ணத்தில் முலைப்பாலை கலந்து அதில் இந்த மூட்டையை போட்டு நன்றாக ஊரி யதும் கண்ணில் இரண்டொரு துளி பிழியவும் கண்நோய் நீங்கும்

செவியில்சீழ்வடிதலை நிறுத்தும் மருந்து

வசம்பு	4	பகம்
வேப்பெண்ணை	2	,,
ஒத்தைப்பூண்டு	½	,,
ஓமம்	1/8	,,
கரிமஞ்சள்	¼	,,

இதில் வேப்பெண்ணைத்தவிர வஸ்துக்களை யெல்லாம் தூள்செய்துக்கொண்டு ஒரு பாண்டத் தை அடுப்பேற்றி வேப்பெண்ணையைவிட்டு காய வைத்தும் பூண்டை நசுக்கி போட்டுசற்று பூண்டு பொரிந்ததும் ஒன்றாக போட்டு நன்றாக முரியக் காய்ச்சி சற்று ஆரவைத்துகைத்தாளும் பக்குவத் தில்செவியில்விட்டுபஞ்சியினுல் செவியின் துவா ரத்தை மூடிவிடவேண்டும் இதுபோக 3 வேளை செய்து வர செவியில் சீழ்வடிதல் நின்றுவிடும் இது அனுபோகத்தில் சிறந்த முறையாகும்.

சீதபோதிக்கு மருந்து தயாரித்தல்

பன்னீர்	¼	அவுன்ஸ்
எலுமிச்சம் பழம்	2	,,
உப்பு	1	டீஸ்பூன்

2 அவுன்சுக்கு வேண்டிய ரசம் பிழிய எலுமிச் சம் பழத்தைஅறுத்துரசம்பிழிந்து அதில் பன்னீர் கலந்து உப்புப்போட்டுப்நன்ருகக் குலுக்கி சாப் பிட சீதபேதியொழிந்துப் போகும்.

காலணிக்கு ஓர் கைகண்ட மருந்து

வேப்பெண்ணை	2 அவுன்ஸ்
தேன்மெழுகு	2 பலம்

இதில் தேன்மெழுகை ஓர் சிறிய பாண்டத்தி லிட்டு அடுப்பேற்றி நன்ருக உருகும் சமயத்தில் வேப்பெண்ணையை கலந்து ஓர் கரண்டியினுல் துழாவி பத்திரப்படுத்திவைத்துகொண்டுதினமும் இரவில் சயனித்துக் கொள்ளும் சமயம் காலில் ஆணி இருக்குமிடத்தில் நன்ருகதேய்ந்துகொண்டு காலையில் எழுந்து இலுப்பைக்கட்டி போட்டு நன்ருக தேய்த்துக் கழுவி விடவேண்டும் இது போலவே 1 மண்டலம் அதாவது 40 நாளைக்கு செய்துவர் காலிலுள்ள ஆணி தானுகவே மறைத்துப்போகும். ஆனுல்இதில்பித்தகாரிக்கத்தினுலும் ஆணி ஏற்படுவதுண்டு அப்படி ஏற்பட்டால் இதில் குணமாகாது அதின் அனுபவத்தை ஒரு வாரத்திற்குள்ளேயே தெரிந்துக் கொள்ளலாம் இதை வியாபாரம் செய்வதென்ருலும் இதை தயாரித்து டப்பிகளில் அடைத்து வியாபாரம் செய்தால் ஏராளமான லாபத்தையடையலாம்.

அடிபட்ட காயத்திற்கு மற்றோர் தைலம்

தேங்காய் எண்ணை	5 பலம்
கவரிமான் ரோமம்	அரை காசு எடை
கழுதையின் ரோமம்	அரை ,,
காட்டெருமைத்தோல்	1 ,,

ரோமங்களையும் தோலையும் சுட்டு கரியாக்கி வைத்துகொண்டு ஓர் பாண்டத்தில்ஷெசாம்பலைக் கொட்டிக் கலக்கி ஆரவைத்து வடிகட்டி சிறு புட்டிகளில் ஊற்றி வியாபாரம் செய்யலாம்.

இரத்தங் கட்டிய வீக்கத்திற்கு பூசும் தைல முறை

புளியந்தழை	1 படி.

வேப்பந்தழை	1	படி
பூரம்	2	குன்டுமணிஎடை
இரத்தபாளை	1	பலம்
தேங்காய் எண்ணை	5	,,

புளியந்தழையையும், வேப்பந் தழையையும் இடித்துத் தூள் செய்து தேங்காய் எண்ணெயில் போட்டு காய்ச்சி இறக்கி வடிகட்டி மறுபடியும் அடுப்பேற்றி இரத்த பாளையையும் போட்டு நன்ருக எண்ணெயை கொதிக்க வைத்து இறக்கி மறுபடியும் திப்பித்திரியில்லாமல் வறுத்தி அதில்பூரத்தைதூள்செய்துபோட்டுஓர்கரண்டியினுல்துழாவி புட்டிகளில் நிறப்பி வைத்துக்கொண்டு உபயோகப் படுத்திக்கொள்ளவும் வியாபாரம் செய்பவர்களும் சிறிய புட்டிகளில் ஊற்றி கார்க்கிட்டு வியாபாரமும் செய்யலாம் உபயோகிக்கும் முறை,மேற்கண்ட தைலத்தை ஓர் கோழியின் இறக்கினுல் எடுத்து வீக்கத்தின்மீதுபூசவேண்டும் இதுபோல் மூன்று வேளை பூசினுல் எப்படிப்பட்ட வீக்காமாயினும் மறைந்துப் போகும்.

பலவித இரணங்களுக்கு பிளாஸ்திரி

தேங்காய் எண்ணை	2	பலம்
வெள்ளை குங்குலியம்	1½	,,
உத்தாமணிச்சார்	2	தேக்கர
வெள்ளையான மெழுகு	2	ரூபாய்எடை
பூரம்	¾	,,

பூரத்தை தேங்காய் எண்ணெயில் உறைத்துக் குழைத்து வைத்துக்கொண்டு ஒரு பாண்டத்தில் சீலை சிறுபாண்டத்திலிட்டு அடுப்பேற்றி எரிக்கநீர் போலுரும் அதில்பூரம் கலந்த தேங்காய் எண்ணெயைஊற்றி கலக்கிஉத்தாமணிச்சாற்றையும் கலந்து கலக்கி பிறகு இறுதியில் தேங்காய் எண்ணை ஊற்றி கலக்கி இறக்கி சற்றுநேரம் ஆரவைக்கமெழுகுபோலிருக்கும் இரணங்களுக்கு உபயோகிக்க வேண்டுமானுல் இந்த மெழுகை கொஞ்சம் எடுத்து ஒரு சீலையில் தடவி அனல்காட்

அடி பட்டபலவித இரணங்களுக்கும்மோலபிளாஸ் திரிபோல் போட 3 நாளில் காயம்காய்ந்து ஆறிப் போகும் இதை சிறு டப்பிகளில் நிறப்பியும் காயங் களை ஆற்றும்மருந்துஎன்றுமுத்தரை ஒட்டி வியா பாரம் செய்யலாம்.

சொரி, நமைச்சல், தவளைச் சொரி. சிரங்கு முதலியவைகளுக்கு மருந்து

எலுமிச்சம் பழச்சார்	$\frac{1}{4}$	ஆழாக்கு
கெந்தகம்	1	ரூபாய்
நீரடிமுத்து	5	பலம்
பாதரசம	1	தோலா

நீரடி முத்தை எலுமிச்சம்பழம் சாற்றில் அரைந்து ஒரு பாண்டத்தில் வழித்து வைத்துக் கொண்டு கெந்தகத்தை தூள்செய்து அதில் பிசைத்துக் கொண்டு பாதரசத்தையும ஊற்றி நன்ருகக் கலக்கி வைத்துகொண்டு நமைச்சத் கண்ட இடத்தில் சயனித்துக் கொள்ளும் சமயம் பூசிக்கொண்டு பிறகுகாலையில்எழுந்து இலும்பை புண்ணுக்கைக்கொண்டு தேய்த்துகுளிர்ந்த ஜலத் தில் ஸ்நானம் செய்யவும் செய்துவர நமைச்சல் சொரி சிரங்கு தவளைச்சொரி முதலியன அறவே நீங்கும்.

சரீரத்திலுண்டாகும் நமைச்சலுக்கு மருந்து

புங்க எண்ணை	2	அவுன்ஸ்
கற்பூரம்	$\frac{3}{4}$	ரூபாயெடை
சோற்றுஉப்பு	$\frac{1}{8}$	,,

சாதாரணமாக புங்க எண்ணையை ஓர் பாண் டத்திலூற்றி கொதிக்கக்காயவைத்து அதில் கற் பூரத்தையும் சோற்று உப்பையும் தூள் செய்துப் போட்டுநன்ருகக் குழையும்படி கலக்கிபிறகு ஆர வைத்து சிறிய சீஸாக்களில் நிரப்பி வைத்துக் கொண்டு தேவையானபோது இரவு நித்திரைக்கு முன் நமைச்சலுள்ள இட்த்தில்,நன்ருக தோய்த்து

கொண்டு அதிகாலையில் எழுந்து குளிர்ந்த ஜலத்தில் ஸ்நானம் செய்யவும் ஆனால் இம்மருந்தை உபயோகிக்கும் வரையில் அந்நியபதார்த்தங்களை அகற்ற வேண்டும். வியாபாரம் செய்வோர்களும் சரக்குகளை அதிகமாக சேரித்து சுத்தபடுத்திசிறு அவுன்ஸ் புட்டிகளில் நிரப்பி வியாபாரம் செய்யலாம், முதலில் துத்திக்கொடி அதிமதுரம் வேர் இது விரண்டையும் குச்சி மட்டைபோல் கட்டி வைத்து கொள்ள வேண்டும்.

காரிக வியாதிக்கு மருந்து

சுக்குத்தூள்	1 பலம்
திப்பிலித்தூள்	1 ,,
பசும்பால்	½ ,,
மாசிக்காய்	2 ,,
தேன்	போதியளவு

முதலில் துத்திக்கொடி அதிமதுரம் வேர் இது விரண்டையும் குச்சுமட்டைபோல்கட்டிவைத்துக் கொள்ள வேண்டும் பிறகு ஒரு வாயகன்ற பாத்துரத்தை அடுப்பேற்றி அதில் பாலை ஊற்றி சுக்குத் தூள் திப்பிலித்தூள் இதுகளை போட்டு கிளற வேண்டும் தவிரகொஞ்சம பன்னீரில் மாசிக் காயை சந்தனகல்லில்உரைத்து மேற்படி பாலில் கறைத்து விட வேண்டும் பிறகு முதலில் குச்சு மட்டை போல் கட்டி வைத்திருக்கும் வேரின் கத்தையினுல் துழாவி வர பால் சூடு அதிகரிக்க புட்டுபோல் கடடிபோகும் அதை எடுத்து ஓர் டப்பியிலாவது வாயகன்ற பீங்கான் புட்டிகளிலாவது பத்திப்ரபடுத்தி வைத்து கொண்டு தேவையானபோது ¼ பலம் அளவிற்கு எடுத்து தேனில் குழைத்து அருந்த மேக காரிக வியாதியானது 1 மண்டலத்திற்குள் மறைந்தும் போகும். இதை வியாபாரம் செய்வதானுலும் வாயகன்ற சிறிய மறை புட்டிகளில் நிறப்பி வியாபாரம் செய்யலாம்

காரிகப்படை தேம்பற்படை முதலியவை நீங்குவதற்கு மருந்து

ஆகாசதாமரை இலை 1 பிடி

பீதாரோகினி கெந்தகம் இதுகளை தூளாக்கி பத படுத்தி கொண்டு தேனில் குழைத்து படையின் மீது பூசிவர எத்தகைய படையாயினும் அறவே நீங்கும் இதை தயாரித்து இரவில் நித்திரைக்கு போகும் சமயம் பூசிகொள்ளவேண்டும் பிறகு அதிகாலையில் எழுந்து குளிர்ந்த ஜலத்தில் சீயக் காய் தேய்த்து குளிக்க படையானது தானே நாளுக்கு நாள் மறைந்தும் போகும் ஆனால் சோப்பு உபயோகிக்கபடாது. இந்த மருந்தை கவரில் பாக்செய்து வியாபாரமும் செய்யலாம்.

சுகபோக சஞ்சீவி மாததிரை

வெங்காயம்	1	பலம்
சுக்கு	1	,,
மிளகு	1	,,
திப்பிலி	1	,,
பாதம் பயிறு		,,
அக்குரோட்	2	,,
சுத்தி செய்த வாளம்	1	,,
பன்னீர்	போதியவரை	
தேன்	வேளைக்கு ஒரு தேக்கரண்டி	

மேலே சொல்லிய வகைகளில் பன்னீர் தேன் தவிர மற்ற வஸ்துக்களையெல்லாம் இடித்துதூள் செய்து எடைப்படி வைத்துகொண்டு கல்வத்தில் பன்னீர்விட்டு அரைத்து சற்று கெட்டிபதமாக வே இருக்கையில் திரட்டி எடுத்து கெழைக் காயளவு உருண்டை செய்து காய வைத்துக் கொண்டு தினமும் இரவில் சயனிக்க போகும் சமயம் உருண்டையை எடுத்து 1 தேக்கரண்டி யளவு தேனில் குழைத்து அருந்த தேகபுஷ்டியும் வீரியத்திர்வியும் அளிக்கும். இதை வியாபாரந்

அளிக்கும். இதை வியாபாரத்திற்கு தகுந்தபடி சரக்குகளை பக்குவபடுத்தி வியாபாரமும் செய்ய லாம்.

ரோஜா மலரையும் திருகிய முள்ளாங்கியையும் உரலில் இடித்து சார்பிழிந்து அதை புட்டிகளில் நிறப்பி வைத்து தினமும் ஒரு தேக்கரண்டி யளவு சாப்பிட கொடிய நீர்சுருக்கு நீங்கும் ஆனுல் தீட்டின் சம்மந்தமான பண்டு பலா நிகலை அரவே ஒளிக்கவேண்டும். இதைவியாபாரம் செய்வோரும் சிறுபுட்ட்களில் நிரப்பிவியாபாரமும்செய்யலாம்.

புத்தகம், மேஜை, செல்ப்பு, படம் இதுகளை தூசுகளைப் போக்கும் நீளமான பிரஷ்

கற்றழை நாரில் மிருதுவானதாகவும் 1½ அடிடி நீளமுள்ளதாகவும் எடுத்து கில்லாமல் பிரித்து லேசாகஜலம்கொஞ்சம் தெளித்துஒன்ருேடொன் றுஒட்டாமறபடிக்கு நிழலில் ஒருநாள் பரியந்தம் காற்றுரைவைத்து கைகனத்துக்கு பிடி பிடியாக எடுத்துதனிதனியாகவைத்து கொள்ளவேண்டும் பிறகு ஒரு அங்குல கனமுள்ளதாகவும் கணுக்கள் தூரமாகஇருப்பதாகவும்பார்த்து சேகரித்து சுமார் 1 அடி நீளம் அல்லது அங்குலம் 10 நிகளத்தில் துண்டித்து மூங்கிலை சுத்தமாக தேய்த்துமழமழப் பாகசெய்துகொள்ளவேண்டும். அதற்க்குபின்மூத லில் பங்கிட்டு வைத்திருக்கும் நாரைபிடியாக எடுத்து மூங்கிலை அதில் மறைத்ததுபோல் நார் கத்தையின் உள்ளேவைத்து முனையில்நீளமுள்ள நாரினுல்அதைசுற்றி 1 அங்குலம் கம்பிஆணியை சுற்றிலும் அருத்து கட்டுரமுகாதபடி பார்த்து கொள்ளவேண்டும், சுற்றிலும்ஆணி அடித்தபிறகு அதை கோலிநாரை திருப்பிக்கொள்ளவேண்டும் அதாவது கொம்பு கைப்பிடிவெளியில்தெரியும்படி

செய்து கொள்ள வேண்டும் இப்பொழுது ஆணி அடித்ததின் மீது நார் முடிக்கிகொண்டுபோல் அழகுடன் விளங்கும் அதின்மீது மெல்லியடொ யின் கயிற்றினுல் சுற்றிகட்டுபோட்டு அதின்மீது அழமு பெற கலிக்கோ துணியாவது அல்லது எனுமல் பேப்பராவது சுற்றிகட்டி நார்தெரியாமல் மறைத்துவிடவேண்டும். இப்பொழுது பிரஷ் தயா ராகி விட்டது பிறகு கைபிடி முனையில் துவாரம் செய்து அழகான கயிற்றையோ அல்லது தோலை யோ கயிராகசெய்து துவாரத்தில் நுழைத்து முடி யிட்டு ஆனியில், மாட்டிவைக்கும் முறையில் செய்துகொள்ளவேண்டும், அப்பால் தனது கம் பெனி பெயரையோ அல்லது தன் பெயரையோ சிறு லேபிலில் அச்சடித்து முங்கில்கொம்பின்மீது ஒட்டிவியாபாரம் செய்யலாம்

பால்புட்டி, மற்றும் சாதாரண புட்டிகள் சுத்தம் செய்யும் பிரஷ்

முன்சொல்லிய கற்ருழைநாரில் மிருதுவாகவும் முரடாகவுமில்லாமல் நடுத்தரமானதாக எடுத்து ஒரு அங்குல நிகளத்திற்கு ஒரே அளவாக சுத்த ரித்து வைத்துகொள்ளவேண்டும். பிறகு ஒரு நூல் கனமுள்ள இரும்புகம்பியை எடுத்து 1½அடி நிகளத்திற்கு குறையாமல்வெட்டி எடுத்துகொண் டும் ஓர் மணையின்மீதுதலையில்லாத ஓர்ஆணியை அடித்து மேற்படி கம்பியை சமமாக மடித்து மேல் பாகத்தை ஆணிக்குள் நுழைத்து வரிசையாக முன்னே வெட்டிவைத்திருக்கும் நார் துண்டுகளை 10 துண்டுகளுக்கு மேல் படாமல் வரிசையாக கம்பியின் மீது அடுக்கு கீழ்முனை இரண்டையும் ஒன்றாக சேர்த்து கையில் பிடித்து மெல்லியதாக முறுக்கேற்றவேண்டும். மெல்லியதாக முருக் கேரிய கம்பிகளில் நார் சரியாக அந்தந்தபாகத்தி

லிருக்கின்றதா என்றுசரிபார்த்து அப்படி தவரியி ருந்தாலும் சரிபடுத்திகொண்டுபிறகுஓர் குறடினுல் நன்ருக முருக்கேற்றி கைபிடிக்கசுமார் 3 அங்குலத் திற்கு நாரில்லாத சாதாரண கம்பியாக வைத்து கொண்டு முன்னே மாட்டிய ஆணிகளிலிருந்து கழற்றி கொள்ளவேண்டும் பிறகு முகனையில் ஆணியில்மாட்டும் பக்குவத்தில் வளைத்துக் கொள்ள வேண்டும். கழற்றியபிறகு ஆணியில் கழற்றியமுகனையை நன்றாக நடுத்துவாரம் தெரியாமல் செய்துகொண்டு கத்தரிக்கோலினால் சமமாகவெட்டி சுத்தி செய்து வியாபாரம் செய் யவும்.

கற்றாழை நாரினுல் கை பை செய்யும்

அதாவது கற்ருழை மடலைக்கொண்டு வந்து முகனையிலிருக்கும் கூறான முன்னையும் பக்க வாட்டங்களிலிருக்கும் முள்களையும்சீவி எடுத்து விட்டுஅடிபாகத்தை காலில் மிதித்து கொண்டு மேல்பாகத்தைகொட்டாங்குச்சி போன்ற ஓர் கருவினுல் மேலே சுரண்டபச்சையாக அதின் சோறுகள் வெளிபடும் அந்த சோறுகளை எடுத்து அப்புறப்படுத்திவிட்டு நாருகளை சிக்காக்காமல் தனித்தனியே வெய்யலில் வைத்து சுமார் 3 நாள் பரியந்தம் காய வைக்க வேண்டும் வெய்யலில் நன்றாகக் காய்ந்த நாரை முகனையில் முடியிட்டு பை செய்வதற்கு வேண்டியபடி சிக்கில்லாமல் நார்களை தனித்தனியே இரிக்கும் பக்குவத்தில் தயாரித்து கொண்டும் இதற்கு வேண்டிய சாய மிட முற்படவேண்டும் பிறகு சாயத்தை ஓர் பாண்டத்தில் கலக்கி அந்த சாயங்களில் தினிசு வாரியாக நூல்சாயமேற்றும் முறையோ தனித் தனியாக சாயமுட்டு நிழலில் 2 நாள் முழுதும் காயவைக்க வேண்டும். நார்கள் நன்றாக நிழ லில் காற்றாரியதும் சாயமிட்ட நார் மிருதுவாகவும் அழகாகவும்ருக்கும் அந்த நாரை

நமக்கு வேண்டிய கலரில் நூல் இழைபோன்று சுமார் 5 இழைகளை எடுத்து திரியேற்றி முறுக்கி கயிறுபோல் நான்கு பக்கங்களிலும் வைத்து பின் புறமும் அதுபோலவே வைத்துசுற்றிலும் திரித்து வைத்து கொண்டு பின்னவிடுவதுபோல் பை தயாரிக்க வேண்டிய அளவுக்கு பின்னவிட்டுபை அளவுக்குகனமான அட்டையைகொண்டுஅதின் சுற்றிலும் வாய்புறம் தவிர மற்ற மூன்று பக்கத்தி லும் மேற்மடி நாரினல் ஒன்றுபடுத்திக் கொள்ள வேண்டும்அட்டையின் முன்பக்கமும்பின்பக்கம் நாற்புரப்பட்டைகளாக அமைந்திருக்கும் பட்டை களில் தனித்திருக்கும் கயிறுக்குகந்த ஊசியின் உதவியால் சுற்றிலுமிருக்கும் பட்டைகளில் மூலை வாட்டத்தில் சிக்கம்போல 2 அங்குலம்அளவிற்கு மாறிமாறிடைமன் போல் பின்னவிட்டு தைத்துக் கொண்டு வரவும்இதில்நமக்குகலர்வேண்டியபடி கலர்நூல்ஜோடித்துகொண்டுபின்னவிட்டுவரவும் இதுபோலவேஇரண்டுபக்கமும்பின்னவிட்டபிறகு உள்ளிருக்கும் அட்டையை கிழித்து விடவும் அட்டைவெளிபட்டவுடன் இதுபையாகஇருக்கும் இதற்கு பேற்படி முறையேகனமான கயிறுபோல பின்னவிட்டுநமக்குஎவ்விதமாக கைப்பிடிவைத்து கொள்ள வேண்டும் இதேமாதிரி பிள்ளைகளுக்கு வேண்டிய பைகளாயினும்நாம் கடை சாமான்கள் வாங்கும் பைகளாயினும் நாம் கடை சாமான்கள் வாங்கும்பைகளாயினும்வேண்டியபைகளாயினும் அட்டையின் அடையாள உதவியால் செய்து முடித்து வியாபாரம்செய்தால் இதில்நல்ல லாபங் களையும் அடையக்கூடும்.

சிமெண்ட், சலவைக்கல் முதலிய தரைகளை துடைக்கும் பிரஷ்

மேற்கண்ட நாறுகளை கிழித்து எடுக்கும்போது

மேலேயுள்ளமிருதுவானபட்டைகளை எடுத்துகயா வைத்து நருக்கினுல் கனத்த நாருகளாகவும், திரி திரியாகவும் இருக்கும் இதை ஒருநாள் முழுதும் வெய்யலில் காயவைத்து நாறுகளாக உரித்து எடுத்து கொண்டு சுமார் 3 அடி நிகளத்திற்கு குறையாமல்துண்டித்துமர சுத்தியினுல் கொஞ்சம் தண்ணீர் தெளித்து மெதுவாக நருக்கி தன் கையில்ஒருபிடியிருக்கும்திட்டமாகஎடுத்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டும் பிறகுதிட்டமாக வைத்தநாரை எடுத்து சிக்கில்லாமல்சரிபார்த்துக்கொண்டுக் இந்நாரில் நான்கு அடிநீளத்தில் விரல்கனத்தில் நாறுகளை எடுத்துநன்ருகத் திரித்து முன்னே பங்கிட்டு வைத்துள்ள நாரின் நடுமத்தியில் திரித்த நாரை செலுத்தி மடித்து திரியேற்றிக்கொள்ள வேண்டும் கத்தையாக வைத்துள்ள நாரின் நடு மத்தியிலிட்ட,கட்டின்பாகத்தைமடித்து அழகாரி கோதிடொயின் கயிற்றினுலோஅல்லதுஜனப்பிக கயிற்ருலேயோசேர்த்துதுடப்பத்தின்கைப்பிடிக்கு கட்டுவதுபோல் கட்டவேண்டும், கட்டுப்போட்ட வுடன் கத்தைய ஒரே சமானப்படுத்த கத்தரித்து வைத்துக்கொண்டுசுத்தம்செய்யும்சமயத்தில்மேற் படி நார்கத்தையின் கைப்பிடியான கயிற்றைப் பிடித்து கொண்டு சிறிது ஜலத்தில் நனைத்துப் பிழிந்துவிட்டு துடப்பம்போல் மாறிமாறி பெருக்கி கொண்டு வந்தால் சலவைக்கல் தலரயரயினும் சிபெண்டுதரையாயினும்கண்ணுடிபோல் பளபளபாக ஜொலிக்கும் இதுதான் இப்பொழுது பெரிய ஆபீஸ்களிலும் ஆஸ்பத்திரியிலும் உபயோகபடுகிறது வியாபாரம் செய்பவர்கள் இதை பதபடுத்தி செய்து வியாபாரமும் செய்யலாம்.

துடப்பத்திற்குபதில் தரைகளை பெருகும் பிரஷ் நாகரிக மிகுந்த இந்த காலத்தில் பல இடங்களில் தரைகளை சுத்தம் செய்ய துடப்பம் உப

யோகிப்பதில்லைஇதற்கு பதிலாககற்றாழை நாரி ஞலேயே துடப்பம் தயாரித்து சுத்தம் செய்கிறார் கள் அதின்பின்வருமாறு அதாவது வெள்ளை வச்சிரத்தைக்கொண்டு காய்ச்சி அதில் மேற் கண்ட நார்களை 1 நாள் பரிசுத்தம் ஊரவைத்து பிறகு அதை எடுத்து வாஷிங்சோடா ஜலத்தில் தோய்த்து பிறகு சுத்த ஜலத்தில் அலசி லேசாக பிழிந்து வெய்யலில் சுமார் ‹ நாள் வரையில முறிய காயவைத்து ½அடி சுமாருக்கு துண்டு துண்டாக கத்ததரித்துக்கொள்ள வேண்டும பிறகு சுமார் 1 அங்குல கனமும் 2 அடி நீளமுள் ளதாக மூங்கில் துண்டித்து வைத்துக் அதின் கணுவையும் பற்ற சுரசுரப்பையும் போக்கி சுத்த மாக வைத்துக் கொண்டு முன்னே கத்தரித்து வைத்திருக்கும் நாறுகளை விரல் கனத்துக்கு கத் தையாக எடுத்து சம்மாகக மடித்து மூங்கிலின் முகனையில் வரிசையாக அடுக்கி துடப்பம் உருளையாக கண்டிய பிறகு முடி தெரியாமலும் அழகுடனும் இருக்க மேலே கலர் பேப்பரோ கலிக்காவையோ ஓட்டி அழுகுபடுத்தி கொம்பு கைப்பிடி முனையில் ஓர் துளையிட்டு அதற்குத் ஓர் கயிறு ஆணியில் மாட்டுவதற்குத் தகுதியாக கட்டி வியாபாரம் செய்ய வேண்டும்.

மெழுகுவத்திகள் தாயரித்தல்

சீமை சுண்ணும்பு	½ பவுண்டு
ஆட்டுக் கொழுப்பு	25 ராத்தல்
வெள்ளைக்குங்கிலியம்	1 ,,
படிகாரத்தூள்	1½ ,,
சல்பரிக் ஆசிட்	1 அவுன்ஸ்
பரபின் மெழுகு	10 பலம்
மழைஜலம்	4 படி

ஒரு வாயகன்ற பாத்திரத்தை அடுப்பை கொளுத்தி அதில் ஆட்டு கொழுப்பைப் போட்டு நன்ருக உருகி வரும் சமயம் சீமை சுண்ணும்பை யும் கொட்டி படிகாரத் தூளையும் கலந்து நன்ருக தீயிட்டு எரிந்து ஓர் இரும்புத்துழாய் கோலினுல் கிளறிக்கொண்டே இருக்க வேண்டும் பிறகு அதில் மழை ஜலத்தைக் கலந்து பாரபின் மெழுகைப் போட்டு நன்றாகத் துழாவி நீர் போலுருகசெய்துபிறகுபாண்டத்தைதகீழே இறக்கி வைத்து மெழுகுவத்தியாக தயாரித்து வைத்திருக் கும் மௌலில் அளவு கரண்டியால் எடுத்து அடி யிற்கண்ட வத்திநூலைப் போட்டு நடுபாகத்தில் நிறுத்தி அளவு கரண்டியால் எடுது ஊற்றித் சற்று ஆறியதும் அதை எடுத்து சுத்தம் செய்து வைத்துக் கொண்டு வியாபாரமும் செய்யலாம்.

கலர்மெழுகு வத்திகள் தயாரித்தல்

இதற்கு உள்ள முறைகள் வெள்ளை மெழுகு வத்திக்கு சேகரித்தது போலவே சேகரித்து அதைக் காய்ச்சியது போலவே பாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி உருக செய்து நன்றாக உருகிவரும் சமயம் குங்கிலியத்தின் எடைக்குப்பாதி எடை எந்த கலர் வேண்டுமே அந்த வர்ணத்தைஅதில் கலந்து எல்லாம் ஒன்றுபடக் கலக்கி இதற்கு வேண்டிய அளவுப்படி மௌலில் திரியிட்டு கரண்டியால் ஊற்றி ஆறவைத்து சுத்தப்படுத்தி கொண்டு வியாபாரம் செய்யவும்.

மெழுகுவத்திக்கு வேண்டிய திரி தயாரித்தல்

போரிக் ஆசிட்பவுடர்	1 துலாம்
தேங்காய் எண்ணெ	2 அவுன்ஸ்
சுத்தமான ஜலம்	1 புட்டி

சுத்தமான ஜலத்தில் தேங்காய்எண்ணையை ஊற்றி எண்ணையுந்தண்ணீரும் கலக்கப் பார்த்து

அதில் போரிக்ஆசிட்பவுடரைக்கலந்துதனிபட்ட முறையில் வைத்துகொள்ளவேண்டும்.சாதாரண நூலைக்கொண்டு அதைஇரண்டுமடிப்பாக மடித்து கொண்டு இதைஎவ்வளவுநீட்டமாக வேண்டுமோ அவ்வளவு நீட்டமாக கத்தரித்து இதுபோல் 5 இழை சேர்த்து சாதாரணமாக ஜடைபின்னுவது பின்னவிட்டுகொண்டே முடிவுவரையில் அழுதத்மாக பின்னிக்கொள்ளவேண்டும் பிறகு பின்னிய நூலை கலக்கி வைத்திருக்கும் ஆசிட் ஜலத்தில் 2 நாள் ஊரவைத்து பிறகு எடுத்துப் பிழிந்து வெய்யலில் உலர்த்தி வத்திஊற்றும்போது அதை நடுப்பாதியில் நிற்கச் செய்து மெழுகை ஊற்ற வேண்டும்.வத்திஊற்றியதும்பதட்டமாகஉடனே மவுலைவிட்டு எடுத்துவிடப்படாது சுமார் ½ மணி நேரம் தண்ணீரில் போட்டு ஆறின பிறகு மவுலிருக்கும் வத்தியை விரலினாலோ அல்லது ஓர் துளாக்கோலினாலோ அதைத் தள்ளினால் வெளியில் மெழுகுவத்தி வந்துவிடும் ஆனால் அப்படி சுத்தப்படுத்தியவத்தியை உடனேஉபயோகிக்க பாடது மவுலிருந்து எடுத்த வத்தியில் சுற்றிலும் மெழுகுகள் பரவியிருக்கும். அதைநன்றாகவழித்து விட்டுசுத்தம்செய்துசுமார் 2 நாள் வரையில்காற்றூர வைத்திருந்து அதன்பிறகுஉபயோகிக்கவேண்டுமாயினும உபயோகிக்கலாம் அல்லது வியாபாரம் செய்ய வேண்டுமானாலு ம்வியாபாரம் செய்யலாம்.

வாசனை மெழுகுவத்தி செய்தல்

வாசனைவிடும் இந்த மெழுகுவத்தி சுடர்விட்டு எரியும் சமயத்தில் பிரமாக்கத்தக்க வாசனை பரிமளிக்கும் இது வியாபாரத்திற்கு ஒரு நுட்பமான முறையாகும். இந்தமெழுகுவத்தியைத் தயாரித்து வியாபாரம் செய்தால்வாங்குபவர்களும் இதையே கேட்டு வாங்கி உபயோகிப்பார்கள்.

செய்முறை : இதற்கு முன்னே கூறியுள்ளதை போல் மெழுகுவத்திக்கு வேண்டியதிரிதயாரித்து கொண்டு மெழுகி உருகிவரும் சமயத்தில் நமக்கு வேண்டிய வாசனை தைலத்தைக் கலந்து உருகி வரும் மெழுகை நன்ருக கலக்கி நல்ல பதத்தில் வந்ததும் இதற்குமுன் வத்தியை சாதாரண மெழுகு வத்திக்கு வத்தி திரியை வைத்து ஊற்றி யதுபோல்ஊற்றிபிறகுவத்தியின் மௌலே எடுந்து சுமார் ½ மணிநேரம் வரையில் ஜலத்தில் போட்டு எடுத்து காற்ரு வைத்து உபயோகிக்கவும்.

கிருஸ்தவர்களுக்கு உகந்த மெழுகுவத்தி

இந்த வத்தியானது அநேகமாக மாதாக் கோவில்களிலேயேகாணலாம்இதில்எத்தனையோ வகைகளுண்டு இது சாதாரணமாக வெண்மை நிறத்திலும் பலவித கலர்களிலும் இருக்கும்இதன் நீளமும், 1 அடி நீளத்திலிருந்து 7 அடி 8 அடி நீளத்திலும்கூட செய்யலாம் இதுபோன்று பல மாதாகோயில்களிலும் காணலாம் இதை செய்யும் போது இதன் அடியில் குறித்துள்ள சரக்குகளை முறைப்படி கூட்டி அதில் முயற்சியுடன் செய்தல் வேண்டும். இதற்கு முதலில் எந்த அளவுகளில் வத்தி தயாரிக்க வேண்டுமோ அந்த அளவின் நீலத்தில் வத்தித்திரி இதற்குமுன்தெரிவித்துள்ள படி தயாரித்து கொள்ள வேண்டும் பிறகு வத்தி களுக்கு எவ்வளவு தேன்மெழுகை சுத்தமசெய்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டும் வத்தி அளவிற்கு வேண்டிய நீளத்தில் இரண்டுபங்காக திரிதூலே கத்தரித்து அதை சரிபாகமாக மடித்து வைத்துக் கொண்டு முன் தயாரித்து வைத்துள்ள மெழுகை ஓர் வாயகன்றபாத்திரத்திலிட்டுதாளிமீதுவைத்து உருக்க வேண்டும் தேன்மெழுகு உருகிவரும்

சமயத்தில் நான்கில் ஒரு பாகம்பாரபின்மெழுகை சேர்த்து தண்ணீர் போல் உருக்கி தாளி மீதே வைத்து கொண்டு முன்சித்தரித்துமடித்து வைத்திருக்கும் நூல் திரியை தலைப்பில் கொஞ்சம் நூல் விட்டு மேற்படி மெழுகில் நனைத்து எடுத்து சற்று நேரம் காற்றுரவைக்க வேண்டும். காற்றுர வைத்திருக்கும் திரியை சுமார் ¼ மணி நேரம்கழித்துஓர் அகலமான மேஜையின் மீது வைத்து தலைபாகத்வ..விட்டு மற்றும் வத்தி முழுதும் உருட்டினுல் வத்தி கம்பிபோல் தரணையாக இருக்கும் இது போலவே நமக்கு வேண்டிய வரையில் திரிகளை தயார் செய்துவைத்துகொண்டு முன்சொல்லியபடி அச்சுகளில் நுழைத்து நடுபாகத்தில் திரியை நிறுத்தி ஓர் கரண்டியால் உருகியிருக்கும் மெழுகை எடுத்து ஊற்றி பிறகு சுமார் கால்மணிநேரம் கழித்து அச்சுக்குள்ளிருக்கும் மெழுகுவத்தியை அகற்றி அகலமான பலகையின் மீதுவைத்து உருட்டி ஓரங்களிலுள்ள பிசுருகளை சீவிவிட்டு முனையில் வத்தியை அளவுபோல் கத்தரித்து வியாபாரம் செய்யலாம்.

கலர் மெழுகு வத்திகள் செய்யும் முறை

மேற்கண்ட முறைபோலவேமெழுகு முதலியவைகளை உருக்கி வைத்துக் கொண்டு இதற்கு முன்னாகவே வத்தி திரிகளையும்எந்தகலர் நமக்கு வேண்டுமோ அதாவது நீலகலர் வேண்டுமானுல் காப்பர் நைட் சிகப்பு நிறம்வேண்டுமானுல்சிட்ரா நேஷன் நைட்ரேட்,பச்சை நிறம் வேண்டுமானுல் பேரியம்நைட்ரேட் இது போன்ற இங்கிலீஷ் மருந்து வகைகளைச்சேகரித்து இதில் மேற்கண்ட திரிகளை நனைத்து சுமார்3நாள் வரையில் ஊர வைத்து பிறகு கைபடாமல் எடுத்து ஒருநாள் பரியந்தம் வெய்யிலில் நன்ருகக் காயவைத்து பிறகு எந்த அளவுபடி திரியைசித்தரித்துக் கொண்டு மேல் முனையில் எந்த கலரில் எரியுமே அந்த வர்

ணத்தை பூசி வத்தியின் அச்சியில் வத்தியை நடுபாகத்தில் பதியவைத்து மெழுகை ஊற்ற வேண்டும் அல்லதுவத்தியில் வர்ண பூசாவிடினும் மெழுகு உருகிவரும் போதே எந்த கலர் வேண்டுமோ அந்த வர்ணத்தை திட்டமாக கலந்து கலக்கி வத்தி தயாரிக்கவும். வியாபாரம்செய்பவர் அதற்கு தகுந்தபடி சரக்குகளை கூட்டிக்குறைத்து வத்தி தயாரித்து வியாபாரம் செய்யலாம்.

பலவித ஜந்துக்களின் கடிகளுக்கு நிவாரணம்

நாய்கடிக்கு ஓர் மருந்து

கண்டங் கத்திரிக்காய்	2	ரூபாய் எடை
கரிசலாங்கண்ணிச்சார்	3	,,
பசுவின் வெண்ணெய்	½	பலம்
தேன்	½	,,

மேலே சொல்லிய இருவகைச் சாற்றையும் அடுப்பேற்றி கொஞ்சம் சூடேறச் செய்து அதில் தேன் வீட்டு வேளைக்கு 1 தேக்கரண்டியளவு 3 வேளை கொடுக்க நாய்க்கடி நிவர்த்தியாகும்ஆனல் பைத்தியம் பிடித்த நாய் கடித்தால் அதற்கு வைத்தியரிடம் சிகிச்சை செய்தல் வேண்டும்.

பூனை, பெருச்சாளி, எலி, மூஞ்சுரு, முதலிய கடி மருந்து தயாரித்தல்

மஞ்சள்	1	பலம்
கிருஷ்ணுயில்	1	அவுன்ஸ்
உப்பு	½	ஆழாக்கு
சுண்ணும்பு	1	தேக்கரண்டி
வேப்பந்துளிர்	1	பிடி

மேற்சொன்ன வஸ்துக்களில் கிருஷ்ணுயில் தவிர மற்ற வஸ்துக்களை கிருஷ்ணாயில் விட்டு அரைத்து கடிவாயினில் பூசினல்உடனே விஷம் கக்கும்.

இதற்கு உள்ளுக்கு மருந்து அருந்த வேண்டு மாளுல் நாய்க்கடிக்குமருந்துதயாரிப்பதுபோலவே நாயுருவியின் வேர் தவிர மற்ற சரக்குகளைத் தயாரித்து இடித்து தேனில் கரைத்து அருந்த மேற் கண்ட விஷயங்கள் நிவாரணமாகும்.

எலி கடிக்கு மருந்து தயாரிப்பு

சித்தரத்தையும் ஆகாசக் கருடன் கிழங்கையும் வேப்பங்கொட்டையின்பருப்பையும்ஆட்டுப்பாலிலாவது அல்லது பன்னீரிலாவது அரைத்துகொஞ்சம் தேன் கலந்து உள்ளுக்கு கொடுக்க எலிக்கடி நிவர்த்தியாகும் ஆளுல் தாமதிக்காமல் உடனே இதற்கு சிகிச்சை செய்தல் வேண்டும்.

வண்டு கடிக்கு மருந்து

கால் ஆழாக்கு புளித்துமோரில் கால் ஆழாக்கு தேனும் கால் ஆழாக்கு ஆட்டும் தயிரும் கலந்து அருந்த வண்டுகடி மாறிப்போகும்.

மூட்டைப் பூச்சி மருந்து

கொடை ஆரஞ்சி தோலைநன்ருக காயவைத்து அதில் கொஞ்சம் கார்பைட் தூளையும் கலந்து வைத்துக்கொண்டு இரவு நித்திரைக்குப்போகும் சமயம் ஓர் தட்டில் நெருப்பெடுத்து அதில் மேற் படி தோலையும் தூளையும் போட்டுகதவைச்சாற்றி காற்றுப்போகாதிருக்கச்செய்து வெளியில் வந்து விட பிறகு சுமார் ½ மணி நேரம் கழித்து கதவைத் திறந்துப் பார்க்க மூட்டைப்பூச்சிகள் எல்லாம் தானே கீழே விழுந்திருக்கும் இதுபோல் 3 நாள் புடம் போட மூட்டைப்பூச்சிகள் அறவே யொழிந்து போகும்.

பூரான் கடிக்கு மருந்து

வசம்பை நருக்கி வெள்ளை வெங்காயசாற்றில் ஊரவைத்து கொஞ்சம் மண்ணெண்ணையை

கலந்து வடிகட்டிபுட்டியில் நிறப்பிபத்திரப்படுத்தி வைத்துக்கொண்டு, பூரான் கடித்த பேர்களுக்கு கடிவாயில் இதைலத்தை நன்ருக தேய்க்க உடனே விஷம் நீங்கிப்போகும்.

கொசு ஒழிய மருந்து

வேப்பிலையையும் தடை இலையையும் நன்ருக காயவைத்து பழைய கூறையின் வைக்கோல் கொஞ்சம் சேகரித்துஇரண்டையும்சமமாய் வைக் கோலுடன் தூளாகச் செய்து வைத்துக்கொண்டு கொசுவிருக்குமிடந்தெரியாமல் ஓடிப்போகும்.

மரச்சாமான்களுக்கு வார்னிஷ் பூசுவதற்கு உபயோகப்படும் மெழுகு தயாரித்தல்

கிளிஸரைன்	1	அவுன்ஸ்
இலை மஞ்சள் வர்ணப்பவுடர்	2	,,
மஞ்சள் நிறமான குங்குலியம்	1¼	பவுண்ட்
செம்பரி ஆட்டுக்கொழுப்பு	1	,,
பாரபின் மெழுகு	¾	,,

இதுகளில் முதலில் ஆட்டுக்கொழுப்பை ஓர் வாயன்ற ஆழமான பாத்திரதில் தீயிலிட்டு எரிக் கவும் உருகும் உருகி தண்ணீர் போலான பிறகு கிளிஸரைனயும்மஞ்சள் குங்குலியத்தையும் இடித் துப்போட்டு ஓர் மரத்துழாய்க் கோலினல் கிளற பின்னும்தண்ணீர்போலிந்த மூன்று சரக்குகளும் மிருக்கும் அதில் பாரபின் மெழுகையும் போட்டுக் கிளறி முடிவில் மஞ்சள்வர்ணப்பவுடரைக்கலந்து கிளற குழம்பு போலிருக்கும் அதை செங்கல் அள வுக்கு பெட்டிகள்தயாரித்து அதில்ஊற்றி 1-வாரம் வரையில் காற்ருக விடவும் இந்த சரக்கானது காற்ருரியதும் கட்டியாகவும் மெழுகுப்பதமாகவும் இருக்கும்இதை எடுத்து வேண்டியபோது தொழி லுக்கு உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளலாம்.

வியாபாரம் செய்பவர்களும் இதை தயாரித்து வியாபாரமும் செய்யலாம் அதனுல் நல்லலாபமும் மேன்மையும் அடையலாம்.

தேகாரோக்கிய திடகாத்திர மெழுகு

பச்சைப்பயிறு	1 ஆழாக்கு
கசகசா	½ ,,
தும்பைச்சார்	3 ,,
கார்போக அரிசி	5 பலம்
கஸ்தூரிமஞ்சள்	
நீரடிமுத்து	5 ,,
கோரைக்கிழங்கு	5 ,,

முதலில் தும்பைப்பூண்டைக் கொண்டுவந்து உரலிட்டு இடித்துச் சார்பிழிந்து வடிகட்டி கால் ஆழாக்கு எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும். பிறகு பச்சைப்பயிரை தண்ணீரில் கொட்டி மேற்றேலை போக்கி சுத்தமாகக் கழுவி ஊறவைத்து கொள்ளவும் பிறகு நீரடி முத்து மேற்றோலை உடைத்து உள்ளிருக்கும் பயிரை மாத்திரம் எடுத்துவைத்து கொள்ளவும் பிறகு அம்மியில் கார்போக்கரிசியை வைத்துதூளாகசெய்துகசகசாவையும் அதனுடன் சேர்த்து குங்குமம் போல் மசிய பஸ்பமாக்கிக் கொண்டு அதனுடன் கோரைக்கிழங்கு கஸ்தூரி மஞ்சள் இதுகளைவைத்தரைத்துகொண்டுபச்சை பயிரையும் அதில்சேர்த்துஅரைக்கவும் கொஞ்சம் கெட்டிபதமானுல்தும்பைசாரையும் அதில்கலந்து அரைக்கவும் மேலும் கெட்டியாக இருக்குமானுல் போதிய அளவு பன்னீர் கலந்துக் கொள்ளலாம் இதுகளையெல்லாம் மைபோல் அரைத்து எல்லா சரக்குகளும் ஒன்ருகக் கூடும்படிச் செய்து ஒரு டப்பியிலாவது மறையுள்ள ஓர் ஜாடியிலாவது அடைத்து வைத்துக்கொண்டு ஸ்நாத்திற்குமுன் இதில் கொஞ்சம் மெடுத்து தேகமாதியந்தமும் பூசிக்கொள்ளவும்.

மெழுகை தேகத்தில் பூசிகொண்டு உடனே ஸ்நானஞ் செய்யபடாது சுமார் 1 மணிநேரம் கழித்து அதன் பிறகு ஸ்நானம் செய்யவேண்டும் இதுபோல் 3 ஸ்நானம் செய்தால் தேகத்திலுண் டான வெட்டைசூடு,பித்தகாரிகம்நீர்சுருக்கு,மூல வியாதி, மற்றும்சூட்டின்சம்பந்தமானபல வியாதி களும் பற்றருந்துபோகும். இதை வியாபாரி களும் சரக்குகளை கூட்டியோ குறைத்தோ அளவு போல் தயாரித்து சிறுடப்பிகளில் நிறப்பி வியா பாரமும் செய்யலாம்.

இதில்பூவரசன்பட்டையைநன்ருககாயவைத்து இடித்து தூள்செய்து முதலில் ஜலித்து வைத்து கொள்ளவேண்டும்.பிறகுஇதுபோலவே மிளகை யும் புகையிலையைகாயவைத்து தூள்செய்து தனி யாக வைத்து கொள்ளவேண்டும். பிறகு இந்த சரக்குகளை ஒவ்வொன்ருககசுத்தபடுத்தி கொண்ட தும் துளசி இலையையும், கற்பூரவல்லியையும் தும்பையிலையையும் தனித்தனியாக இடித்து சார் பிழிந்து திடடமான அளவிற்கு வைத்துகொண்டு முன்னே பஸ்பம்செய்ததூளைஅம்மியிலிட்டு இந்த சார் மூன்றையும்சமமாககலந்து கொஞ்சம் கொஞ் சமாக கலந்து அரைக்க வேண்டும் மேற்கண்ட நான்குசரக்குகளும்ஒவ்வொன்ருககலந்துமெழுகு பதமாகும் வரையில் அரைக்க வேண்டும் பிறகு

மிளகு	2	ரூபாய் எடை
பூவரசன் பட்டை	2	,,
வெல்லம்	2	,,
புகையிலை	1	,,
துளசிச்சார்		போதியவரை
கற்பூரவல்லிச்சார்		,,
தும்பைச்சார்		,,

நன்ருக மசிய அரைத்ததும் சரக்கை வழித்து மொத்தையாக திரட்டி வைத்துகொண்டு இதை ஐந்து பாகமாக பகிர்ந்து ஒரு வேளைக்குஒருபாகம் கொடுக்க பாம்பு கடியின் விஷம் நீங்கும்.

பாம்புகடித்தவர்களுக்குபற்கள்கிட்டிகொண்டால்

அதிமதுர வேரையும் பூந்திகொட்டையும் தூள் செய்து பற்களில் தேய்க்ககிட்டியபற்கள் திறந்து கொள்ளும்

தேள் கொட்டலுக்கு மருந்து

எருமாட்டுகொம்பின் மேற்றோலை சீவி சிறுபில்லை களாகசித்தரித்துகொண்டுஎருமையின் கோமியத்தில் 3 நாள் வரையில் ஊரவைத்து பிறகு எடுத்து நன்ருக வெய்யலில் காயவைத்து பிறகு எடுத்து நன்றாக வெய்யலில் காயவைத்து பதனபடுத்தி வைத்துகொள்ளவும். தேள்கொட்டியவர்களுககு உடனே கொஞ்சம் கற்பூரத்தக்கொளுத்தி அதில் ஒரு பில்லையை சூடுகாட்டி கொட்டுவாயில் ஒட்ட வைக்க விஷம் தங்கிய இடத்தில் மேற்படி பில்லை ஒட்டிகொள்ளும்பிறகுவிஷத்தைசுமார் அரைமணி நேரத்திற்குள் கக்கிக்கொண்டு பில்லை விழுந்து போகும். இதை வியாபாரம் செய்பவர்களும் மூல தனம் அதிகம் சிலவின்றி தயாரித்து வியாபாரம் செய்யலாம் நல்ல லாபத்தையும் அடையலாம்.

குல்கந்து தயாரித்தல்

முதிர்ந்த ரோஜாமலர்	2 படி
உயர்ந்த மலைத்தேன்	1 வீசை
சீமை சீனி	½ தோலா
குங்குமப்பூ	அரைத்தோலா
கஸ்தூரி	அரைத்தோலா

பன்னீர் 4 அவுன்ஸ்

ஓர்வாய்குவிந்த பாண்டத்தை அடுபோற்றி தேனை ஊற்றி நன்ருகக் கொதிக்கவைத்து அதில் குங்குமப்பூவையையும்கஸ்தூரியையும்பொடி செய்து கலந்து கலக்கி சூடுபரக்க காய்ச்சி பிறகு சீமை சீனியை கலந்து பாகுபோல் உருகியதும் ரோஜா மலரைமுன்னதாகவேவெண்ணீரில்நன்ருக சுத்தமாககழுவிதண்ணீரில்பற்றில்லாமல்உலர செய்து அடுப்பின்மீது காய்ந்திருக்கும்பாகில்கொட்டிநன்ருக துழாய் கோலிஞல் கிளறி வாய்மூடி இறக்கி வைத்து சூடு தணிய செய்துவேருெரு அளவுள்ள ஜாடியில் மாற்றி வைத்து வாய்புரத்தை ஓர் மெல்லிய துணியினுல் கட்டி 5 மாதம் வரையில் வெகு ஜாக்கிரதையுடன் பத்திரமாக தனியாக வைத்து விடவேண்டும் பிறகுகுழைந்து இருக்கும் இதற்கு குல்கந்து என்று பெயர் இதை உபயோகிப்பவர்கள் அனுதினமும்காலையில்ஒருதேக்கரண்டியளவு அருந்துவார்சளாஞல் பித்த சூடு வெட்டை சூடு மற்றும் பல உஷ்ணசம்பந்தமான வியாதிகள் பலவும் நீங்கும் வியாபாரம் செய்வதற்கும் இது ஓர் கரமான மார்க்கமாகும்.

இஞ்சி முறப்பா தயாரித்தல்

முதிர்ந்து தேரின இஞ்சி	1 வீசை
சீமை சீனி	ஒன்றரை வீசை
சுக்குத்தூள்	5 பலம்

முதலில் இஞ்சியை ஓர்கத்தியினுல் மேற்ருேலை சீவி பக்குவபடுத்தி தண்ணீரில் கழுவி அடுப்பேற்றிஒருஆவிகொடுத்துஇறக்கிவைத்து கொள்ளவேண்டும், பிறகு ஓர்பெரியபாண்டத்தைஅடுகபேற்றி சுமார் ½ படி ஜலம் வைத்துசீமை சீனியை க்காட்டி நன்றாக கலக்கிக் கொண்டே இருக்கப்

வேண்டும் சற்றும் ஏமாறக்கூடாது அப்படி தவறி ஞல் பாகு அடியில் பிடித்துக்கொள்ளும் அல்லது பாகு தீய்ந்தாவது போகும் பிறகு பாகானது முதிர்ந்துவரும் சமயம் கண்டு அதாவதுஒருபாண் டத்தில் ஜலம் வைத்துக்கொண்டு பாகை துழாய் கோலில்கொஞ்சம் எடுத்துஜலத்தில்விட்டுபார்க்க தன்ணீரில் இருக்கும் பாகானது கெட்டயாக கமர் கட்மிட்டாய் போலிருக்கும் இந்த பக்குவத்தைக் கண்டதும் மேற்படி சுக்குத்தூளை தூவி கலக்த பாண்டத்தை இறக்கி கீழே வைத்து இஞ்சியைக் கலந்து நன்ருக கிளறவேண்டும். கிளறியானதும் வேரொரு வாயகன்ற ஜாடியில் மாற்றி வாய் புறத்தை ஓர் சுத்தமான வெள்ளைதுணியால்கட்டி 1 மாதம் வரையில் பத்திரமாக வைத்து விடவும்.

1 மாதம் கழித்து மேற்படி பாகை பார்க்க இஞ்சி யுடன் சர்க்கரையானது கலந்துஉப்புபோல் பூர்த் திருக்கும் வேண்டும்போது ஒருதுண்டு எடுத்து உபயோகித்துக்கொள்ளலாம். இதை உபயோ கிப்பதனுல் பித்த சம்பந்தமான பலவித நோய் களையும் நீக்கும் வியாபாரம் செய்வதற்கும் இது ஓர் சிறந்த லபகரமான தொழில் முறையாகும்.

நெருப்புக்குச்சி தயாரித்தல்

நெருப்புக்குச்சிக்கு வேண்டிய மரங்கள்: அதா வது குச்சிகளுக்கு வேண்டியமரங்க்ள் பலவுண்டு அதில் பருத்தி மரந்தையே மேல் நாட்டில் அதிக மாக உபயோகப்படுத்துகின்றனர், பருத்தி மரத் தின் மேல்பாகத்தை தவிர்த்து அடிபாகத்தின் மரத்தைமாத்திரம் அறுத்து சுற்றிலுமுள்ளபட்டை களையெல்லாம் ஒழுங்காகச் செதுக்கி எடுத்து

விட்டு சுமார் 4 நூல் கனத்தில் பலகைபோல அறுத்துக்கொள்ளவேண்டும் அறுத்த பலகையை சுத்தமாகவும் மட்டமாகவும் செய்துகொண்டு மெல்லிய வாளினுல் மேற்படி நான்கு நூல் கனத்தில் குச்சிகளாகவே சித்தரித்துக் கொள்ளவேண்டும் பிறகு அந்தக் குச்சிகளை வெய்யலில் காய வைத்து எடுத்து வைத்துக்கொள்ள வேண்டும். பிறகு குச்சியில் தோய்க்கும் மருந்தை சுத்..ப் படுத்தவும்.

ஸல்பைட் ஆப் அண்டிமனி	8 அவுன்ஸ்
க்ளுபசை	6 ,,
கண்ணுடித்தூள்	¼ ,,
பெர்ரிக் ஆக்ஸட்	½ ,,

ஓர் இரும்புப்பாண்டத்தை அடுப்பேற்றி கொஞ்சம் ஜலத்தை நன்ருக காய்ச்சி இறக்கி வைத்து கொண்டு அதில் மேற்கண்ட வஸ்துகளை ஒவ்வொன்ருக அதில்ஊற்றிகலந்து கலக்கிக் கொண்டேவர குழம்புபதமாக மாறும் பிறகு கண்ணுடியைத்தூள் செய்து ஜலித்து அதில் கலந்து ஒருபுரமாக வைத்துக்கொள்ளவும்.

குச்சிகளுக்கு மருந்து பிரயோகிக்கும் முறை

குச்சிகளில் மருந்தை தேய்க்க வேண்டுமானுல் ஓர்மரக்கருவியில் குச்சிகளை வரிசையாக வைத்து மேலே ஓர் மரக்கட்டை வைத்து மருந்துபடுவதற்கான இடத்தை மாத்திரம்விட்டு மற்ற பாகத்தை மரக்கட்டையில் அழுத்திகட்டி விடவேண்டும் சுமார் ஒருமுறைக்கு 100 குச்சிகளுக்கு குறையாமல் அடுக்கும் கருவியாக தயாரித்துக் கொண்டு அதில் குச்சிகளை கிட்டணப்படுத்தி வைத்து கொண்டு ஓர் அகலமானபாண்டத்தில் குச்சியில் மருந்துபடவேண்டிய அளவுக்கு இதற்குமுன் கரைத்துவைத்திருக்கும் மருந்தை ஊற்றி குச்சி

யைத் தோய்த்து ஒரு புறமாக வைத்துகொள்ள வேண்டும் சுமார் ½ மணிநேரத்திற்குள் குச்சியிலுள்ள மருந்துகள்காய்ந்துபோகும்இதுபோலவே தோய்த்து குச்சிகளை தயாரிக்க வேண்டும்.

நெருப்புப்பெட்டி தயாரித்தல்

இதற்கும் மேற்சொன்னபருத்தி மரத்தின் மேற்பாகத்தை கணுவில்லாமல் கோணலில்லாமல் பக்குவமாக பார்த்து எடுத்துபேற்ருேலை சீவி சுத்தப்படுத்தி கொண்டு இதற்காக தயாரித்திருக்கும் இயந்திரத்தில்விட்டுஒரு நூல் கனத்தில் பலகை போல்அறுத்து கொண்டு பெட்டிக்கு வேண்டிய அளவுபோல் சித்தரித்துக் கொள்ள வேண்டும் பிறகு அதற்குபேல்ஒட்டுவதற்கான பேப்பர் தயாரித்து அதற்கு வேண்டிய மருந்துகளைபூசுவதற்கு கூட்ட வேண்டும்

பெட்டியின் மேல் பூசும் மருந்து தயாரித்தல்

கண்ணாடித்தூள்	1 எடை
குளோரைட்	அரை எடை
வஜ்ஜிரம்	முக்கால் எடை
ரெட்பாஸ்பரஸ	1 எடை

முதலில் கண்ணுடியை இடித்துத்தூள் செய்து ஜலித்து குங்குமம் போல் பஸ்பமாக்கி வைத்துக் கொள்ளவேண்டும்பிறகு ஒருபாண்டத்தில்கொஞ்சம் எடுத்து வஜ்ஜிரத்தை போட்டு கலக்கி அடுப்போற்றி ஜலத்தைக்காய்ச்சி வஜ்ஜீரம் நன்றாகக் கரையச்செய்து தரையிலிறக்கிவைத்துக்கொண்டு அதில் குரோரைட்டைக் கலந்து ரெட்பாஸ்பரஸ் என்னும் மருந்தை தூள் செய்துபோட்டு (அதாவது திமிர் பாஷாணத்தைத்தூள் செய்துபோட்டு குழம்புபோல் பக்குவப்பட்டு வரும் தருவாயினுல் கண்ணுடியின் தூளைக்கலந்து நன்ருகக் கலக்கி ஓர்பாண்டத்திலுற்றிவைத்து கொள்ளவேண்டும்

மேல் பூசும் மருந்து சுத்தமானதும் அதற்கு வேண்டிய மெல்லிய பேப்பரை அளவுபோல்சித்த ரித்துக் கொண்டு அதில் குச்சி கிழிக்கும் பாசம் எதுவோ அப்பக்கங்களில் மருந்தை கனக்க பூசி காயவைத்துபெட்டியைமடித்து அதன் மீதுமருந்து பூசிய பேப்பரை சுற்றி ஒட்டிவிடவேண்டும். இது போலவே பலகையை அறுத்து குச்சிகளை அளிக்கும் பெட்டியும் தயாரித்து மேற்சொன்ன பேப்பரையே அளவுபோல் ஒட்டி காயவைத்து அதில் எண்ணிக்கைப்படி குச்சிகளை அடுக்கிபெட்டியை சீலிட்டு வியாபாரம் செய்யலாம்.

புனுகு தயாரிக்கும் முறை

புனுகு தயாரிப்பதற்கு சுமார் 4 அடி நீளமும் 3 அடி அகலமுள்ள ஓர் மரக்கூண்டு தயாரிக்க வேண்டும் அதில் நடுபாதியில் ஜல்லி ஜல்லியாக தூண்கள் அமைத்துஇந்தகூண்டுஅடைப்பாகவும் ஏற்படுத்தவேண்டும்வெளிப்புறத்திலும் இரண்டு பக்கத்தில் இரண்டு வாசற்படி கதவு அமைக்க வேண்டும்அதாவதுகூண்டுஒன்றுஅரை இரண்டு இதற்கு வெளிபக்கம் கதவுகள் இரண்டு கூண்டு சுத்தப்படுத்தியும்புனுகுபூனையை கொண்டுவந்து ஒரு கூண்டில்ஆணும்ஓர்கூண்டில்பெண்ணுமாக விட்டு வைக்க வேண்டும் ஆண்பூனை இருக்கும் கூண்டில் 9அங்குலகனத்தில் உருளையானதூண் ஒன்று சுத்தப்படுத்தி அடிக்கடிஎடுக்கும்படியான பக்குவத்தில் அதில் ஒருபுறம்அமைக்கவேண்டும்

இதுநாளடைவில் ஒன்றுக்கென்று பழக்கப்படுகின்றது ஆனால் ஒன்றையொன்று நெருங்கிபழக முடியாதுகாரணம்நடுவில்தூண்கள் இருப்பதனால்

ஆனால் நாள்போகபோக இரண்டுக்கும் காதல் ஏற்பட்டு ஆண்பூனைக்கு இந்திரியம் ஸ்கலிதமாகும் சமயம் உள்ளே வைத்திருக்கும் துணியில் பூசிவிடும் இப்படியே ஒரு வாரமானதும் அதில் நிறைய பிசினிபோல் புனுகு பரவியிருக்கும் பிறகு அதை எடுத்துவழித்துசிறுடப்பிகளில் அடைத்து வைத்துகொண்டு உபயோகிக்கவும்.

அசல் சாம்பிராணி நசியத் தைலம்

ஓமம்	5 பலம்
சாம்பிராணி	$7\frac{1}{2}$,,
இலவங்கதைலம்	$\frac{1}{4}$ அவுன்ஸ்
கஸ்தூரி தைலம்	$\frac{1}{4}$,,

ஓர் வாயகன்ற பாத்திரமும் அதற்கு தகுதியான மேல்மூடியும் தயாரித்துக் கொள்ளவேண்டும் ஒருபுட்டியில் கஸ்தூரிதைலத்தையும் இலவங்கத் தைலத்தையும் ஒன்றாக ஊற்றி குலுக்கி வைத்துக் கொள்ளவேண்டும். பிறகுசாம்பிராணியைதூளாக நருக்கிமேற்சொன்னபாத்திரத்தில் போட்டுபாண்டத்தை அடுப்பேற்றிநன்றாகதீயிட்டெரிக்கவேண்டும் பாண்டத்தில் சூடு ஏறயேற பாண்டத்திற்குள்ளிருக்கும் சாம்பிராணித்தூள் உருகும் உடனே பாண்டத்தின் மீது ஒரு தட்டை மூடிவிடவேண்டும் நன்றாக சாம்பிராணி உருகி வரும்சமயம் ஓமத்தையும் தூள்செய்து அதில் போட்டு மறுபடியும் தட்டைக்காற்று போகாமல் மூடிவிடவேண்டும் பிறகு சாம்பிராணியும் ஓமமும் கலந்து சுருகிய பின் மேலேயிருக்கும் தட்டை எடுத்து அதில் படிந்திருக்கும் வியர்வை நீரைவழித்து இதற்குமுன் தைலம் அடைத்து வைத்திருக்கும் புட்டியில்சாம்பிராணியின்சாரத்தைவழித்துவிட்டு நன்றாககுலுக்கிகாற்றுபோகாமல்வைத்து கொண்டுசீதள சம்பந்தமான வியாதிகள் எதுவாயிலும் இதை முகர்ந்தால்உடனேநோய்நீங்கி சுகமாகும்.

புதினு வற்றல் தயாரித்தல்

புதினுகீரை	1 பிடி
உப்பு	5 டீஸ்பூன்
பெருங்காயம்	1 களாக்காயவு
கொத்தமல்லி	சிறிதளவு
கரிவேப்பிலே	,,
பச்சரிசி	ஆழாக்கு
பச்சமிளகாய்	ஆறு
ஜவ்வரசி	2½ பலம்
எலுமிச்சம்பழம்	பலம்

முதலில் ஜவ்வரிசி பச்சரிசிஇரண்டையும் ஜலத்தில் கலந்து ஊரவைத்து கல் இல்லாமல் அரித்து வராயிட்டு மெழுகுபதமாக அரைத்து வைத்துக் கொள்ளவேண்டும். பிறகு கரிவேப்பிலே, புதினு, உப்பு,கொத்தமல்லிகீரை, பச்சைமிளகாய்முதலிய வைகளேயும்ஒன்றுசேர்ந்து அரைத்துஉருண்டையாக்கி வைத்துகொள்ளவேண்டும். பிறகு ஒரு பாண்டத்தில் அரைபடிஜலம்வைத்து அடுபேற்றி தண்ணீர் நன்ருக கொதித்துவரும் தருவாயில் மேற்படி அரைப்பு சரக்கை கொதிக்கும் ஜலத்திலிட்டுகலக்கிகொண்டே அரைத்துவைத்திருக்கும், மாவையும் ஒருமிக்கக்கிளறி பெருங்காயத்தை கொஞ்சம் வெந்நீரில் கரைத்து ஊற்றி எலுமிச்சம் பழத்தை கொட்டைகளின்றி சார்பிழிந்து தோசை மாவு போன்ற பக்குவத்தில் கலக்கி இறக்கி காற்ருர வைக்கவேண்டும்,இறக்கிவைத்திருக்கும்மாவு நன்ருக ஆறியதும் ஓர் வெண்மையான சலவை துணியொன்றை அகலமாக பிரித்துபோட்டு அத் துணிமீதுகலக்கி ஆறவைத்துள்ளமாவை கையில் ருபாய்அகலத்திற்கு அள்ளிவைக்க வேண்டுமா, வைக்கும்மாவு பக்கத்தில் இருப்பதில் சேரவொட்

டாமல் பார்த்துகொள்ளவும். இருக்கும்மாவு முழுதும் விரிப்புத்துணி முழுவதிலும் ரூபாய் அகலம் ஊற்றி காற்றில் மண் செத்தை விழ வொட்டாமல் ஜாக்கிரதையுடன் பார்த்துக்கொள்ளவும் காயவைத்துள்ள வற்றல் ஒருநாள் அல்லது இரண்டு நாள் முழுதும் நன்ருக காயவைக்கவும் வற்றல் நன்ருகக் காய்ந்ததும் தானே பிரிந்து உதிர்ந்துவிடும் அப்படி உதிராததை உலர்ந்த பக்குவம் கண்டுபிய்த்து எடுத்துக்கொள்ளலாம்பிறகுஇதை வருத்து சாப்பிடவேண்மாளுல் ஓர் பாணுவில் கொஞ்சம் எண்ணையை ஊற்றி நன்ருக காய்ந்த பக்குவத்தில் வற்றலைபோட்டால் பளபளவென்று இருக்கும் போஜனத்திற்கு அருந்த வெகு ருசிகரமாகவும் இருக்கும் இதை வியாபாரம செய்பவர்கள் சரக்குகளை அதிகபடுத்தி தயாரித்து வியாபாரம் செய்றலாம்.

அரிசி, ஜவ்வரிசிசேமியாவற்றல் தயாரித்தல்

அரிசி	½	படி
ஜவ்வாரிசி	½	,,
சேமியா	¼	வீசை
கரிவேப்பிலை	4	ஈர்க்கு
சீரகம்	2	ரூபாய் எடை
பெருங்காயம்	1	சுண்டக்காயவு
உப்பு	ஒன்றறை பிடி	

அரிசியை மாத்திரம் கல்மண் இல்லாமல் ஜலத்தில் ஊரவைத்து உரலில் அரைத்துஓர் பாண்டத்தில் தனியாக வைத்துக்கொள்ளவும் பிறகு கரிவேப்பிலை 6 பச்சைமிளகாய் உப்பு இதுகளை ஒன்றுசேர்த்து அம்மியிலறைத்து வழித்து வைக்கவும் பிறகு கொஞ்சம் நெய்யினுல் சீரகம் பெருங்காயம் இதுகளை வருத்து வைத்து கொள்ளவும் பிறகு ஓர் பாத்திரத்தை அடுப்பேற்றிடுதில்சுமார்

½படி நீர் வைத்து அதில் முன்னே அறைத்திருந்த அரைப்புகளையெல்லாம் ஒவ்வொன்றாக சேர்த்து கலக்கி நன்றாக கொதிக்கசெய்து பிறகு தோசைமாவு பதமாக இ க்கி. வைத்துகொண்டு இதற்குமுன் கூறியபடியே ஓர் சலவை துணியில் ஊற்றி தயார்செய்து உபயோகிக்கவும் இது வியாபாரத்திலும் மிகமேன்மையும் லாபமும் தரக் கூடியது.

பலவிதமான பிஸ்கேட் செய்தல்

இதற்கு முதலில் ஒரு கஅலமானகடப்பைக்கல் மழமழப்பாக சுத்தமாகவுமிருக்கவும் பிஸ்கேட்கள் வேகவைப்பதற்கு அடுப்பு பார்ப்பதற்கு சுவா போலும், மேலே மெத்தைபோல் தளமும் அடிபாகத்திலுள்ள சுவேற்றில் ஜன்னல்போல் இரண்டடி உயரமும் ½ அடி அகலமுள்ள வாசர்படி மாதிரி ஒரு வழியுண்டு பண்ணவும் அதன் உள்ளே இருக்கும்அறைபானம் சுமார் 10அடி சதுரத்திற்கு சதுரம் ௨அடி உயரமுள்ளதாக இருக்க வேண்டும் அதன்மேல்புரத்தில் சுண்ணும்போ அல்லது கிமெண்டோ பூச படாது கட்டியதள சுவர் அதிக மழமழப்புடன் ஜல்லிசுண்ணும்புடன் மிதித்வதாக இருக்கவேணும் அதற்கு கடப்பை கல்லோ அல்லது சுண்ணும்போ சிமெண்டோ பூசபடாது ஏனென்ருல் தீயின் காங்கையினுல் வெடித்துபோகும் அதனுல் வேகும்பொருள்களுக்கு ஊனமேற்படும், தவிர பிஸ்கேட்கள் வைப்பதற்கு சுமார் 1அடி அகல ஒன்றையடி நிகளமுள்ளதாக ஓரம் 1அங்குல தகடு பெட்டி போட்ற மடிப்புள்ள தட்டுகள் சிறிது தயாரித்துக் கொள்ளவேண்டும் மற்றும் பிஸ்கேட் வேக தட்டுகளை உள்ளே பிரயோகிக்கவும் வெந்த

பிறகு வெளியில் எடுக்கவும் ஓர் கருவி அதாவது 15 அடி நீளமுள்ள கெட்டியான ஒரு மூங்கில் தலைபுரத்தில் சுத்தம் செய்து ¾ அடி அகலமும் 1 அடி நிகலமுள்ள பலகையில் தட்டுபோல் கால் அங்குல கனத்தில் இழைத்து மூங்கிலின் முனை யில் சேர்த்து ஆணியினால் பதிந்து தயாரித்துக் கொள்ள வேண்டும் பிஸ்கேட் வேகவைக்க வேண்டுமாயின் அதாவது கட்டைகளைவிட இந்த அடுப்பு எரிவிப்பதற்குசவுக்கு வேர் முடிச்சி களே சிரேஷ்டமானது அதாவது அடுப்புக்கு வேண்டிய சவுக்கு முடிச்சுகளை அடுப்பினுள் போட்டு எண்ணை சிலையை கொளுத்தி போட்டு கட்டைகளை நன்றாக தீ பிடித்து எரியச் செய்ய வேண்டும்.

அடுப்பினுள்ளிருக்கும் கட்டைகள் எரிந்து தணித்ததும் அதை கிளறிவிட சுமார் 1 அங்குல கனமும் 12 அடி நிகளமுள்ளதாகவும் முகனையில் துறடுபோல மடக்கியும் வைத்து இரும்புக் கோலி னுல் நெருப்பை நாலாபக்கமும் கிளறிவிட்டுசுமார் கால்மணிநேரம் கழித்து நெருப்புகளை எல்லாம் ஒன்றாகச் சேர்த்துஒருமூலையில்தள்ளிவிடவேண் டும் தள்ளிய பிறகு அந்த தீயான தணல்உள்ளே அப்பிக்கொண்டிருக்கும்போதே பிஸ்கேட்டுள்ள தடடுகளை வரிசையாக அகலமாக அடுக்கி வைத்துவிட்டு அடுப்பின் வாய்ப்புரத்தை அதற் காகத் தயாரித்து வைத்திருக்கும் தகட்டிஞல்மூடி விட வேண்டும். அடுப்பை மூடிஞல் அஜாக்கிர தையுடனிருக்ககூடாது அப்படியிருந்தால் பிஸ் கேட்டுகள் தீய்ந்துபோகும் அதற்காக அடிக்கடி திறந்து பார்த்துகொண்டே பக்குவமானபதத்தில் எடுகோலிஞல் தட்டுகளை அதிகநேரம் வைத் திருக்கப்படாமல் சரக்கை எடுத்துவிடவேண்டும் ஏனென்ஞல் தீயின் காங்கையாய் கருகிப்போகும்.

இந்த தொழில் செய்பவர்கள் இவ்விதிகளை யெல்லாம் கவனித்து செய்தல் வேண்டும்.

பாக்கு பிஸ்கேட் தயாரித்தல்

மைதா மாவு	4	பவுண்டு
வெண்ணெ	½	,,
சீமைச்சீனி	½	,,
சீரகத்தூள்	2	பலம்
பசும்பால்	¾	படி
சோற்றுப்பு	1/8	,,
ரோஸ் எஸன்ஸ்	5	துளி

முதலில் இதற்காக தயாரித்து வைத்திருக்கும் கல்லின்மீது மைதாமாவை கொட்டி பசும்பாலைத் தெளித்து பிசைய வேண்டும் பிறகு சோற்றுப்பை யும் தண்ணீரில் கல்க்கி பின்னும் மாவை பிசைய வேண்டும் பிறகு வெண்ணெயையும் கலந்துப் பிசைந்து சீரகத்தூளையும் கலந்து சீமைசீனியைத் கொட்டி எஸன்ஸைவிட்டு சரக்குகள் எல்லாம் ஒன்றுசேர கலந்து கொண்டு குழம்புபதமாக ஒரு பாத்திரத்தில் வழித்துவைத்துகொள்ளவேண்டும் பிறகு இந்த பிஸ்கேட்டுக்காக தயாரித்திருக்கும் தட்டுகளில்! அங்குலம் இடம்விட்டு இடையிடை யே கெஜ்ஜை காயளவுபள்ளம்பள்ளமாக இருக்க வேண்டும்அந்ததட்டுகளில்கரைத்து வைத்திருக் கும் மாவை கரண்டியால் எடுத்து அந்தப்பள்ளங் களில் முக்கால்திட்டத்திற்குஊற்றி சுமார் 2 மணி நேரம்வரையில் தட்டுகளைஓரமாகஅடுக்கிவைத்து விட்டு அதன்பிறகு அடுப்புகொளுத்தி அதனுள்ளி ருக்கும்நெருப்புகளை தள்ளிவிட்டு, கைப்பிடிகோ லினுல் தட்டுகளைஎடுத்துஅடுப்பினுள்ளேஅடுக்கி வைத்துவிட்டுவாய்ப்புரத்தைமூடிசுமார்கால்மணி நேரம் கழித்து அடுப்பின் வாய்ப்புரத்தை திறந்து பார்த்து வாசனையின் பாகத்தையறிந்து வெந்து விட்டது தெரிந்ததும் தட்டுகளை வெளியில் எடுத்து விடவேண்டும்.

வெளியில் எடுத்ததட்டுகளில்உள்ள பிஸ்கெட்களை தாமதிக்காமல் எடுத்து மொத்தமாக ஒரு டப்பியில் கொட்டி வைத்து கொண்டு வியாபாரம் செய்யலாம்.

உப்பு பிஸ்கேட்டு தயாரிக்கும் முறை

வெண்ணை	1 பவுண்டு
மரிக்கன்மாவு	2 படி
பசும்மோர்	அரைபடி
உப்பு	கால் படி
இஞ்சிரசம்	1/8 ,,
பன்னீர்	அரை புட்டி

மரிக்கான்மாவை கல்லின்மீதுகொட்டி மோரில் உப்பை கலக்கி ஊற்றி பிசைந்து கொண்டு பிறகு வெண்ணையையும் போட்டு இஞ்சிரசத்தையும் கலந்து பன்னீர்விட்டு பிசைந்து கொள்ளவும் பிசைந்து மாவான அதிக கெட்டிப்பதகமாகஇருக்கபடாதுகொஞ்சம் இளவலாகாவ இருக்கலாம் பிறகு அதைசிறுஉருண்டைகளாக பிடித்துவைத்துக்கொண்டு நெய் டவி பூரி திரட்டும் குழாயினுல் சுமார் இரண்டங்குல அகலத்திற்கு வட்டமாகத் திரட்டிதட்டுகளில் கொஞ்சம் இடம்விட்டு வைத்து விடவும்இதுபோல பிசைந்திருக்கும்மாவு பூராவும் திரட்டியானதும் முன்கூறியவாறுபோல அடுப்மை கொழுத்தி தயாரித்து பிடிக்கோலினுல் தட்டுகளை அடுப்பினுள் விட்டு கால்மணி நேரம் வரைஅடுப்பினுள்ளுக்க செய்து பிறகு வெளியில் எடுத்து உபயோகிக்கவும் இதற்குதான் பட்டர் பிஸ்கேட் என்றும் உப்புபிஸ்கேட் என்று சொல்லப்படும், இதை வியாபாரிகளும்தயாரித்து வியாபாரம் செய்தால் நல்ல லாபத்தை அடையலாம்.

டைமன் பிஸ்கேட் தயாரிக்கும் முறை

மைதாமாவு 2 படி

சர்க்கரை	1¼ பவுன்
நெய்	10 பலம்
பசும்பால்	போதியவரை
உப்பி	1 பிடி

மைதாமாவை பட்டரை கல்லின்மீது கொட்டி உப்புதண்ணீர் கலந்து கொண்டு பின்னும் சர்க்கரையை கலந்து பால்விட்டு பிசைந்துகொள்ளவும் பிசைந்தமாவு கெட்டிபதமாக இருக்கவும். பிறகு பிசைந்தமாவை திரட்டி மேற்படி கல்லில் நெய்யைப்பூசி அதன் அடைபோல் தட்டி மொத்த மாவையுரிக்கும் பூழாயினுல் சுமார் ¾ அங்குல கனத்திற்து குறையாமல் தட்டி மட்டமாகவும் மழமழப்பாகவும் திரட்டிகொண்டு பிறகு அறுத்து கொண்டு அதன்மீது டைமன்போல் அறுத்து ஒவ்வொன்ருக எடுத்து பிஸ்கேட் தட்டுகளில் இடையிடையேவைத்து பூராவும் தட்டில் அடுக்கி விடவும் தட்டில் நிறைய அடுக்கி அடுப்பு கொளுத்தி முன் சொல்லியபடி செய்து பிடிகோலினுல் ஒவ்வொரு தட்டுகளாக அடுப்பினுள் அடுக்கிவிடவும் பிறகு கால்மணிநேரம் கழித்து வெளியில் எடுத்து விடவேண்டும் இதுபோலவே தட்டுகள் பூராவும் எடுத்து வெளியில் வைத்து ஸ்கேட்டுகளை எடுத்து வியாபாரம் செய்க.

புரை பிஸ்கேட்டு தயாரித்தல் முறை

மைதாமாவு	6	படி
பீர்பூ	5	பலம்
நெய்	அரை	வீசை
உப்பு	1	பிடி

இதற்கு முதலில் 1 நாள் முன்னதாகவே கொஞ்சம் சுத்தமான ஜலத்தில் பீர்பூவை நருக்கிப்போட்டு அன்று இரவு முழுதும்ஊரவைக்கவேண்டும்இந்த

பூவானது தண்ணீரில்ஊறியதும்அ ாவது காசிக் கட்டி நிறமாக இருக்கும்! இதை வடிகட்டி தனி யாக எடுத்து வைத்துக்கொள்ளவும். பிறகுமாவை கல்லின்மீது கும்பலாக கொட்டி அதில் உப்புத் தண்ணீரை தெளித்து பீர்பூவின் ஜலத்தை சுமார் ½ படி ஊற்றி மாவை நன்றாக கலந்து பிசைந்துக் கொள்ளவேண்டும் இந்தபிஸ்கேட்டுக்குமாவைப் பிசைவதென்ருல் சாமான்யமாய் பிசையப்படாது மாவை மொத்தயாக இரண்டு கையினால் தூக்கி வண்ணுன் துணி தப்புவதுபோல் தன் வலிவு கொண்டு கல்லின்மீது அடிக்கவேண்டும் பிறகு நன்ருக அடித்ததும் மாவை சுமார் ஒரு தேங்காய் அளவுக்கு உருண்டைகள் பிடித்து வைக்க வேண்டும் பிறகு அதில் ஒவ்வொரு உருண்டை களாகஎடுத்துகல்லின்மீதுபூரிகுழாயினுல் திறட்டி அகலமாகச்செய்து ஆதன் நிறைய நெய்யைப்பூசி நான் குஓரமும்மடிக்கவேண்டும் மறுபடியும்அதை யும் மூலைகளை மடித்து துணி மடிப்பதுபோல் 8. மடிப்பு மடித்தல் வேண்டும்பிறகு அதை நீளமாக இழுத்து பிஸ்கேட் அளவுக்கு எவ்வளவு மாவு வேண்டுமோ அந்த திட்டத்திற்கு சித்தரித்துக் கொள்ள வேண்டும். இனி சித்தரித் மாவை மறு படியும் உருண்டையாக திரட்டி பூரிக்குழாயினுல் பிரை பிஸ்கேட் அளவுக்கு திரட்டி தட்டுகளில் அடுக்கி வைத்துவிடவேண்டும் இதுபோலவே இருக்கும் மாவுகள் பூராவும் திரட்டி வைத்து ஒரு புறமாக தட்டுகளை ஒன்றின்மேல் ஒன்ருகஅடக்கி வைத்துவிடவேடுண்ம் இதை அன்று இரவு முழு வதும் கைபடாமல் வைத்திருந்து மறுநாள்காலை யில் எழுந்து பார்த்தால் பன்ரொட்டிபோல்உப்பி இருக்கும உடனே தட்டுகளை மேற்சொன்னபடி யே எடுத்து அடுப்பில்விட்டு அரைமணிநேரம் வேகவைத்து வெளியில் எடுத்து அடுப்பில்விட்டு எல்லாதட்டுகளையும் எடுத்து வியாபாரம் செய்ய வும்.

தவிட்டு பிஸ்கேட் தயாரிக்கும் முறை

கோதுமைரவை	2	படி
கோதுமையின் பூந்தவிடு	$\frac{1}{2}$	,,
உப்பு	1/8	
பன்னீர்	அரை	புட்டி
சர்க்கரை	1	வீசை
வெண்ணெய்	1	பவுண்ட்
நெய்	10	பலம்

முதலில் கோதுமை தவிட்டை கொஞ்சம் உப்பு தண்ணீர்விட்டுபிசைந்துகொண்டுமேலும் கோதுமைமாவையும் கலந்து நீர்தளரவிட்டு பிசைந்துப் பன்னீர் கலந்து சர்க்கரையைத் தூவி, வெண்ணெயைப்போட்டு பிசைந்து நெய்யை உருக்கி அதில் ஊற்றி மாவைகொஞ்சம் இளவலாகவே பிசைந்து கொண்டுபிறகுபிசைந்த மாவை பிஸ்கேட்டு தட்டில் சுமார் கால் அங்குலம் கனத்தில் தட்டின் மேலும் கீழும்பாயும்படிநெய்விட்டு நமக்குவேண்டிய அளவுபடி கத்தியால் அறுத்து அப்படியே தட்டை ஒருபுரமாக வைத்துவிட்டுசுமார் 2 மணி நேரம் கழித்து அடும்பு கொளுத்தி மேற்சொன்ன படியே அடுப்பில் காங்கையுண்டாக்கி அதில் அந்த பிஸ்கேட்டு தட்டுகளைவிட்டு நன்றுக வேகும்படி அதாவது 1 மணி சவகாசம் வைத்திருநது பிறகு வெளியில் எடுத்துவிடவும். இது போல் தட்டுகள் பூராவும் எடுத்ததும் இந்த பிஸ்கேட்டு தனித்தனியாக இருக்காமல் பிடித்துக் கொண்டிருக்கும் ஆனுல் அதை பலகைபோல் எடுத்து கோரியபடி உடைத்து கொள்ளலாம் வியாபாரம்செய்பவர்களும் பிஸ்கேட் தயாரித்துக் கொள்ளலாம்.

சூப்பான் பிஸ்கேட் தயாரித்தல்

முதலில் பாக்கு பிஸ்கேட்டிற்கு தயாரித்தது போலவே சரக்குகளை தயாரித்து குழம்பு போல் கரைத்துவைத்துகொள்ளவேண்டும். பிறகுதட்டு களில் இந்த பிஸ்கேட்டிற்கு ஏற்றதுபோல் பள்ள முள்ளதாக தட்டுகளை தயாரித்துகொள்ளவேண் டும் கரைத்துவைத்திருக்கும்மாவை ஓர் கரண்டி யால்எடுத்து அந்தபள்ளங்களில்ஊற்றி சுமார் 4 மணி நேரம்வரையில்மூடிவைத்துபிறகுஅடுப்பு கொளுத்திமுன்சொன்னமுறைப்படியே நெருப்பு களைஎல்லாம்தள்ளிவிட்டுகொஞ்சம்சிறுதீயாகவே இருக்க பார்த்துதட்டுகளைவிட்டுகால்மணி நேரம் கழித்துபிறகுவெளியில்வைத்து உபயோகிக்கவும் வியாபாரிகள்இதைவெகுளளிதில்தயாரித்து வியா பாரம்செய்தால்நல்லலாபத்தையும் அடையலாம்.

நான் குழலை பன்ச் பிஸ்கேட் தயாரித்தல்

கிழங்கு மாவு	2	பவுண்ட்
சர்க்கரை	1	,,
வெண்ணெய்	½	,,
பன்னீர்	4	அவுன்ஸ்
திராக்ஷைரசம்	4	,,
உப்பு	¼	ஆழாக்கு

முதலில் கிழங்குமாவை கல்லின்மீது பரவலாக கொட்டி சர்க்கரையைக் கலந்து வெண்ணெயைப் போட்டு கெட்டியாக பிசைந்து பின்னும் பன்னீர் விட்டு பிசைந்து திராக்ஷை ரசத்தையும் கலந்து உப்பு ஜலத்தை தெளித்துநன்றாகசரக்குகளெல் லாம் ஒன்றுககலக்கிதிரமாகபிசைந்து கொள்ள வும் அப்படி பிசைந்த மாவை சற்று இளவ லாகவே பிசைந்துக் கொண்டு பிஸ்கேட் தட்டில் அகலமாக சுமார் அரைக்கால் அங்குலத்திற்குத் திரட்டி வைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

இதற்கு முன்னதாகவே இதற்காக நான்கு மூலை சதுரமாகவும் முன்போன்றதாகவும் பன்ச்சி செய்து வைத்துகொண்டுதட்டில் திறட்டிய மாவி ல் அழுத்தி எடுத்து அளவுபடி அறுத்து சற்றும் தாமதியாமல் அடும்பை கொளுத்தி அதில் தட்டு களை விட்டு வேக வைக்கவும் சுமார் அரைமணி நேரம் வெந்ததும் தட்டை வெளியில் எடுத்து அறுத்த அளவுபடி உடைத்து டப்பிகளில் அடைத்துக்கொண்டு வியாபாரம் செய்யலாம்.

வட்டமான பின்ச் பிஸ்கேட்டு தயாரித்தல்

மரிக்கன் மாவு	1 பவுண்ட்
வெண்ணை	அரைபவுண்ட்
பாதாம் பருப்பு	கால் பவுண்ட்
சீமைசீனி	அரைவீசை
பசும்பால்	1/8 படி
உப்பு	கால் ஆழாக்கு
பன்னீர்	கால்படி

மாவைக்கல்லின் மீது கொட்டி வெண்ணெயைப் போட்டு பாலைஊற்றிபன்னீர்தெளித்து சீமைசீனி யைத்தூவி உப்புத் தண்ணீர் தெளித்துபிசைந்து கொள்ள வேண்டும். பிறகு பாதம் பருப்பை தண் ணீரில் ஊரவைத்து மேற்றோலை நீக்கிவிட்டு கொஞ்சமாகதண்ணீர்கலந்துமைபோல்அரைத்து வைத்துகொண்டுபிசையும்மாவில் கலந்துநன்றாக பிசைந்துக் கொள்ளவும், பிசைந்த மாவை சிறு உருண்டைகளாக செய்து பூரிக்குழாயில் சுமார் 3 அங்குல அகலத்திற்கு வட்டமாகத் திறட்டி முன்னேசொன்னதுபோல் வட்டமாக செய்துக் கொண்டுதிரட்டியமாவின்மீது அழுத்திதட்டுகள் அசையாமல் வைத்து மாவுகள் முழுதும் இது போலவே திரட்டி முடிவில் 2மணி சவகாசம் காற்றுரசெய்து அடுப்பைக் கொளுத்தி அதில் மேற்படி தட்டுகளை விட்டு அரைமணி நேரம் வேக

விட்டு எடுகோலினால் அதை எடுத்து தட்டுகள் பூராவையும் தரையில் இறக்கி பன்ச் பிஸ்கேட்டு களை எடுத்து வியாபாரம் செய்யலாம்.

முந்திரிக்கொட்டை பிஸ்கேட் தயாரித்தல்

சர்க்கரை	10	பலம்
ஓமம்	2	,,
நெய்	10	,,
மைதாமாவு	1	வீசை
பசும்பால்	½	படி
பன்னீர்	6	அவுன்ஸ்
ஆப்பசோடா	1	சிட்டிகை

ஒரு வாயகன்ற பாத்திரத்தில் பாலை ஊற்றி அதில் நெய்யையும் சர்க்கரையும் ஒன்று சேர்த்து எல்லாம் கலக்க பார்த்து மைதாமாவை சிறிதுசிறி தாக மேற்படி கலப்பில்போட்டு கலந்து ஓமத்தை தூள்செய்துகலந்து நன்றாகஒன்றுகூட பிசைந்து ஆப்ப சோடாவை போட்டு பன்னீரை தெளித்து மாவு கட்டி பதமாக இருந்தால் தோசைமாவுக்கும் கொஞ்சம் கெட்டியாக இருக்கும்படி பிசைந்து வைத்துக்கொள்ள வேண்டும். பிறகு முந்திரி கொட்டை போன்ற அளவுக்கு தகடுகளில் டை அடித்து வைத்து கொண்டு தட்டுகளில் அந்த தகட்டை வைத்து அதில் மாவை அள்ளி அள்ளி முந்திரிகொட்டை போன்ற பள்ளங்களில் விட்டு 1மணிநேரம்வரையில் மூடிவைத்துவிடவேண்டும் மாவை டையில் ஊற்றுமுன் கொஞ்சம் நெய்யை டையில் துடைத்து அதன்பின் ஊற்றவேண்டும் மாவை டையில் ஊற்றிவைத்த பிறகு ரொட்டி அடுப்பை கொளுத்தி முன்னேசொல்லியதுபோல் பக்குவமான அளவில் வைத்துகொண்டு தட்டில் இருக்கும் சரக்கை அடுப்பினுள் அசையாமல் வைத்து அடுப்பின் வாய்ப்புறத்தை மூடி வைத்து

விடவும் பிறகு சுமார் ½ மணிநேரம் கழித்து வாய் மூடியை திறந்து அடுப்பினுள்ளிருக்கும்பிஸ்கேட்டு வெந்துவிட்டதா என்று கவனித்து தட்டுகளை அப்புறப்படுத்தி சற்றுநேரம் ஆரவிட்டு பிறகு எடுத்துடப்பிகளில்போட்டுகொண்டு வியாபாரத்திற்கு சித்தப்படவேண்டும். பிஸ்கேட் மூந்திரிக்கொட்டை போலவே இருக்கும்.

பலகை பிஸ்கேட் செய்தல்

இதற்கு முதலில் டைமன் பிஸ்கேட் பிசைந்ததுபோல சரக்குகளை பிசைந்து ரொம்பவும் இளவலில்லாமலும் கெட்டியாகயில்லாமலும்நடுத்தரமாக தயாரித்து வைத்துக்கொள்ளவும். பிறகு தட்டில் நெய்யையோ அல்லது என்னையோபூசி அதற்கு வேண்டிய மாவை உருண்டையாக செய்து தட்டில் சுமார் ½ நூல் கனத்தில் பலகை போல் திரட்டி வைத்து அடுப்பு கொளுத்தி சித்த படுத்தி அதில் தட்டைவிட்டு சுமார் ஒருமணி நேரம் வெந்த பிறகு எடுத்து பார்க்க பலகை போல் வெந்திருக்கும் இது தான் பலகை பிஸ்கேட் செய்யும் முறையாகும்,

தித்திப்பு பண் தயாரித்தல்

அஸ்கா சர்க்கரை	½ வீசை
மைதா மாவு	1 படி
வெண்ணை	5 பலம்
பால்	போதிய அளவு
பீர்பூ	,,

முன்பு புரை பிஸ்கேட்டிற்கு பாகம் செய்தது போல் பீர்பூவின் சாரத்தை தனியாக எடுத்து கொள்ளவும் மைதாவை கொஞ்சம் பால்ஊற்றி கரைத்து அதில் வெண்ணை கலந்து சர்க்கரையை கலந்து நன்றாகக் கலக்கி பீர்பூவின் சாரத்தை ஊற்றி 2 இரவு முழுதும் ஒரு மண்பாண்டத்தி

லிட்டு புளிக்கவைத்துமாவைபன் செய்யும் பக்கு வத்துல்வைத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

பிறகுபன் அளவுக்கு சிறுடப்பிகள் தயாரித்து அதில் மேற்கண்ட மாவை ஊற்றி தட்டுகளில் அடுக்கி வைத்துவிடவேண்டும். பிறகு சற்று காற் ருர வைத்து அந்தத் தட்டுகளை அடுப்பிலிட்டு சுமார் அரைமணி நேரம் வரையில் அடுப்பி னுள்ளே வேக வைக்க வேண்டும். பிறகு அதை எடுத்து பக்குவமானபதத்திலிருக்கின்றதாஎன்று கண்காணித்து டப்பிகளிலிருந்து வெளிப்படுத்தி வியாபாரம் செய்யவும்.

மிருதுவான புளிப்பு பன் செய்தல்

சுத்தமான கோதுமை மாவு	1	படி
எலுமிச்ச ரசம்	¼	ஆழாக்கு
அஸ்கா சர்க்கரை	2	,,
வெண்ணை	2	அவுன்ஸ்
சாரைப்பயறு	½	ரு எடை
சோம்பு	½	,,
காய்ந்த திராக்ஷை	¼	,,
ஈஸ்ட்	1	டீஸ்பூன்
உப்பு	2	,,
ஆப்ப சோடா	1	சிட்டிகை
பசும்பால்		திட்டமான அளவு

ரொட்டிக்காக தயாரித்து வைத்திருக்கும் கடப் பைக்கல்லின்மீது கோதுமைமாவை கொட்டி கொஞ்சம் சலத்தில்உப்பை கலக்கிதெளித்து சர்க் கரையை கொட்டி பாலில் சிறிதளவுவிட்டுபிசைந் துக்கொண்டுகல்லில் தட்டஒட்டாமல்வழித்து ஓர் பாண்டத்தில்போட்டு எலுமிச்சரசத்தை விட்டு தோசைமாவுதிட்டமாக பால் விட்டு பிசைந்து வெண்ணெயில் கொஞ்சமும்கலந்து புளிப்பேடு ஈஸ்ட்டை கலந்து திட்டமானபாலைவிட்டு குழம்பு போல்கரைத்துகாய்ந்த திராக்ஷை சோம்பு, சரரைப்பயறு முதலியவைகளைக்கலந்து பன்னுக்

காக தயாரித்து வைத்திருக்கும் அச்சுகளில் வெண்ணெயை பூசி அச்சுகளில் அரை அளவாக ஊற்றி ஒருமணிநேரம் தனியாக வைத்து பிறகு அடுப்பை கொளுத்தி பன் ஊற்றி வைத்திருக்கும் அச்சுகளை தகர தட்டுகளில் அடுக்கி அசையாமல் அடுப்பினுள்ளிட்டு பக்குவமான வேக்காட்டைப்பார்த்து எடுத்துக் கொள்ளவும். பிறகு சற்றுநேரம் கழித்து தட்டுகளில் இருக்கும் பன்னுகளை எடுத்து வியாபாரம் செய்யலாம்.

முட்டை ஆம்லெட் இனிப்பு பன் செய்தல்

கோதுமை மாவு	ஒன்றரை படி
சீமை சீனி	அரை வீசை
கோழிமுட்டை	10 முட்டை
காய்ந்த திராக்ஷை	1/2 ரூபாய் எடை
ஏலரிசி	3/4 ,,
சாரைப்பயறு	1/2 ,,
கரிவுப்பு	1/2 ,,
குங்குமப்பூ	1 குண்டுமணி எடை
ஆப்பசோடா	1 சிட்டிகை
வெண்ணெ	2 அவுன்ஸ்

முன் பன்னுக்காக் எவ்விதமான பாகத்துடன் செய்தோமோ அதுபோலவே கோதுமை மாவை கல்லின்மீது கொட்டி கொஞ்சம் உப்பு ஜலத்தைத் தெளித்து சீமைசீனியையும் கலந்து பசும்பாலினுல் பிசைந்துகொண்டு பிறகு அதை எடுத்து ஓர்பாத்திரத்தில் பிரயோகித்து மேலும் பால் ஊற்றி கரைத்துகொண்டு பன்னும் திராக்ஷை ஏலரிசி சாரைபயறு குங்குமபூ முதலியவைகளை கலந்து ஒரு புறமாகவைத்து கொண்டு பின்னும் முட்டைகளை பாத்திரத்திலூற்றி அடித்துமேற்படி கறைப்பு மாவில் பிரயோகித்து தயாரித்துவைத்துக்கொள்ள

வேண்டும் பிறகு பன்னுக்காக தயாரித்து வைத்திருக்கும் அச்சுகளில் கொஞ்சம்வெண்ணையைபூசி கரைப்பு மாவை அச்சுகளில் ஊற்றிமுன் போலவே தட்டுகளில் ஊற்றிஒருமணிநேரம் வரையில்தனியாக மூடி வைத்துவிட்டுபிறகு அடுப்பினுள் விட்டு வேக்காட்டிபக்குவபடிகவனித்து எடுத்து அடுக்கி வைத்துகொண்டு வியாபாரம் செய்யவும்.

ரொட்டி வகை தயாரித்தல்

இதற்குமுன்பன் செய்வதற்கு எவ்விதம் மாவை புளிப்பேர செய்தோமோ அதுபோலவே ரொட்டி செய்வதற்குவேண்டியமாவை அளவுபோல் எடுத்து அதை ஜலம் கரைத்து பீர்பூவின் சாரத்தால் புளிப்பேரச்செய்து வைத்துகொள்ளவும் பிறகு ரொட்டி போன்ற அளவுள்ள தகர டப்பிகளில் எண்ணையோ அல்லது நெய்யையோ பூசி அதில் அரைபாகம் மாவை ஊற்றி தனிப்பட்ட இடத்தில் அன்று இரவு முழுவதிலும் வைத்து விடவும் அதிகாலையில் எழுந்து பார்த்தால் டப்பாவில் ஊற்றியிருக்கும் மாவானது புளிப்பேறி அரை டப்பாவிலிருந்த மாவானது புளிப்பின் சக்தியால் டப்பியின் நிறைய பொங்கி வழிந்திருக்கும், உடனே அதை எடுத்து வெளிப்புரத்திலிருக்கும் மாவை வழித்து தட்டுகளில் வைத்து அடுப்பை அதிகமான தீயினால் நன்ருக கணல் வீச கொளுத்தி பக்குவபடி நெருப்புகளைத் தள்ளி பிறகு எடுகோலினுல் தட்டுகளை அடுப்பினுள்ளே அடுக்கி காற்று போகாமல் அடுப்பின் வாய்புறம் மூடி சுமார் அரைமணி நேரம் கழித்து தட்டுகளை வெளியில் எடுத்ததும் ரொட்டிகள் சிவத்திருக்ன் தும் [illegible] நன்ருக சோதித்து எடுத்துக் கொள்ளவும்

இந்த பிஸ்கேட்ஸ் ரொட்டி இதுகளை தயாரிப்பவர்கள் வேக்காட்டில் பதத்தையும் எவ்வளவுதீயில் எவ்வளவு நேரத்தில் வேகக்கூடும்என்பதையும் சரிவர யோசித்து இத்தொழிலை செய்ய வேண்டும்.

* * *

பிழைக்கும் வழி

என்னும்

அநுபவ கைத்தொழில்

(நான்காம் பாகம்)

கேக்குகள் தயாரிக்கும் முறை

கேக்குகள் செய்வதற்கு வேண்டிய கருவிகள் :- கேக்குகளை தயாரிப்பவர் முதலில் எம்மாதிரியான கேக்குகள் தயாரிக்கவேண்டுமோ அம்மாதிரியான மவுல்களை சுத்தப்படுத்திகொள்ள வேண்டும்பிறகு இதற்கு உண்டான சரக்குகளை கலக்கும் கருவிகளையும்சுத்தமானமுறையில் கொள்ளவேண்டும்.

பாதம் கேக்கு தயாரித்தல்

பாதம் பயறு	2	பவுண்ட்
வெண்ணை	2	பவுண்ட்
மைதாமாவு	1	,,
காய்ந்த திராக்ஷை	5	பலம்
சர்க்கரை	10	பலம்
ஏலக்காய்	1	பலம்
லவுங்கம்	½	வராகனிடை

குங்குமப்பூ	கால்	,,
உப்பு	1	தேக்கரண்டி
ஏல் ஈஸ்ட்	½	பயின்ட்
பன்னீர்	2	அவுன்ஸ்
ஜாதிக்காய்	1/8	,,
கோழிமுட்டை	8	,,

முதலில் பாதம் பயிரை தண்ணீரில் ஊரவைத்து மேற்றோலை நீக்கி அம்மியில் வைத்து மைபோல அறைத்துகொள்ள வேண்டும் பிறகு ஏலக்காய். ஜாதிக்காய் இதுகளை நன்றாக காயவைத்து இடித்துத் தூளாக்கி ஜலித்துவஸ்திரகாயம் செய்து தனி தனியாகவைத்துக்கொள்ளவேண்டும். கோழியின் முட்டையை உடைத்து அதில் வெள்ளைகரு வேறு மஞ்சள் கருவேறுஎடுத்துவைத்துகொள்ளவேண்டும்பன்னீர்விட்டுமேற்கண்ட முட்டையின் கருக்களை அடித்து வைத்துகொண்டு உப்பையுர் தூள் செய்து வைத்துகொண்டு இதில் கலந்து மாவில் ஊற்றி, உப்பையும் கலந்து குங்குமப்பூ மற்ற இடித்த சாமான்களையும் அதில் கலக்கி, ஏலஈஸ்ட் காய்ந்த திராக்ஷை பழம் முதலியவைகளை கலந்து குழம்புபோல் கட்டியான பதத்தில் வைக்கவும் கேக்குக்காக குழம்புபோல் கலக்கிய மாவை கேக்குகளுக்காக தயாரித்து வைத்திருக்கும் அச்சுகளில் ஊற்றி வைத்துகொள்ளவேண்டும் பிறகு ரொட்டி அடுப்பில் அதிக காங்கையில்லாமல் மிதமான தீயிட்டு எடுத்துநெருப்புதணிந்தவுடன் அந்த அடுப்பில் விட்டு சுமார் கால்மணி நேரம் கழித்துஎடுத்துக்கொள்ளவும். கேக்குதயாரிப்பவர்கள் அளவு கருவியில் ஊற்றி அப்படியே அடுப்பினுள் வைக்கப்படாது. அதற்கு, ஆதாரமாக ஓர் தட்டு தயாரித்து அதில் கேக்குகள் ஊற்றி வைத்திருக்கும்பாண்டம்காயவொட்டாமல் ஜாக்கிரதை

யுடன் அடுக்கி அடுப்பினுள் இட்டுதீய வொட்டா மல் அடிக்கடி கவனித்து இறக்கிவிட வேண்டும். மிருதுவான பொருளாகையால் சற்று தாமதித்தா லும் தீய்ந்துபோகும். கேக்குகளை வெளியில் எடுத்ததும் அதற்கு சுற்றிலும் ஆயில் பேப்பரை சுற்றி அழகாக மடித்து வாசனை எஸன்சுகளைத் தெளித்து வியாபாரம் செய்யவும்.

திராக்ஷரசக் கேக்கு தயாரித்தல்

கிழங்கு மாவு	1	வீசை
சாரைப்பயறு	¼	,,
அஸ்கா சர்க்கரை	¼	,,
காய்ந்த திராக்ஷை	5	பலம்
கசகசா	5	,,
நெய்	5	,,
தேன்	5	,,
சோம்பு	1	,,
திராக்ஷரசம்	½	படி
பசும்பால்	½	,,
குங்குமப்பூ	¼	விராகனிடை
பன்னீர்	4	அவுன்ஸ்
உப்பு	1	தேக்கரண்டி
கோழிமுட்டை	10	

இதுகளில் முதலில் சாரைபருப்பை பால் விட்டு மைபோல் அரைத்து கோழிமுட்டையை உடைத்து அதனுள்ளிருக்கும் கருவை ஒரு பாண்டத்தி லூற்றி நன்ருக இருக்கருக்களும் ஒன்ருக குழைய அடித்து சாரைபருப்பின் அரைப்பை கலந்து நன் ருக கலக்கி தனியாக வைத்துகொள்ளவும்.

லைம்ஜூஸ் பட்டர் கேக்கு தயாரித்தல்

கோதுமைமாவு	1	படி
பசும் வெண்ணை	1	பவுண்ட்
[illegible]	½	[illegible]
எலுமிச்சம் சார்	½	,,

பாதம் பயறு	10	பலம்
சர்க்கரை	15	,,
காய்ந்த திராக்ஷை	5	,,
குங்குமப் பூ	1	விராகனிடை
பச்சை கற்பூரம்	1	,,
பன்னீர்	½	புட்டி.

அதாவது கோழிமுட்டையைஉடைத்துஅதின் உள்ளிருக்கும் மஞ்சள்கருவைமாத்திரம் தனியாக எடுத்துஅளவுப்படி தயாரித்துகொண்டுஓர்அகல முள்ள பாத்திரத்தில் கோதுமை மாவை கொட்டி பன்னீரும் போதாக்குறைக்குபசும்பாலும் கலந்து பிசைந்து எலுமிச்சம்சாற்றைகலந்துசர்க்கரையை தண்ணீரில் கரைத்து மாவில் கலக்கிக் கொண்டு பாதம்பயரை பால்விட்டு அரைத்தும்மாவில்கலக் கிக்கொண்டுவெண்ணெயைகலந்துஎல்லாம்ஒன்று பட கலக்கப்பார்த்து பச்சை கற்பூரத்தைத்தூள் செய்து கலந்து குங்குமப்பூவும்திராக்ஷை பழத்தை யும் சேர்த்து தோசை மாவு பக்குவத்தில் பால் விட்டுகறைத்துவைத்துகொள்ளவேண்டும், பிறகு சிறிய அளவில்தொட்டிபோன்றஅச்சுகளை தகரத் தில்தயாரித்துவைத்துக்கொண்டு அதற்கு ஆயில் பேப்பரை அதற்குஅளவாகவைத்து அதில் மேற் கண்டகரைப்புமாவைஊற்றி மணிநேரம்தணிக்க வைத்துபிறகு இதற்காக தயாரித்து வைத்திருக் கும்அடுப்பில் தட்டில் ஊற்றியடைகளை அடுக்கி அளவில்விட்டுஅடுப்பின்வாயிற்படியைமூடியால் மூடிவிடவேண்டும்சுமார் ½மணிநேரம் கழித்து மூடியை எடுத்துவிட்டு உள்ளிருக்கும் தட்டுகளை அப்புறப்படுத்திகேக்குகளின்வேக்காட்டைநன்கு கவனித்துஎடுத்து அடுக்கி வைத்து வியாபாரம் செய்யவும், பிறகு பன்னிர்விட்டு கசகசாவை அரைத்துஅதனுடன்சோம்பையும் தட்டிபோட்டு

உப்பையும் தூள் செய்து அதில் கலந்து இதற்குமுன் கூட்டியமுட்டையின் கருவுடன் சேர்த்து எல்லாம் ஒருமிக்கப் பார்த்து கொள்ளவேண்டும். பிறகு திராக்ஷைரசத்தைசர்க்கரையுடன் சேர்த்து தேனை யும்விட்டுகிழங்குமாவில்கலந்துபிசைந்துகொள்ள வேண்டும்பிறகுநெய்யையும்கலந்து பிசைத்துக் கொள்ளவும் முடிவில் இதற்குமுன்கூட்டி வைத் துள்ள முட்டையின் சரக்கை இந்தமாவில்கலந்து மறைத்துகொள்ளவும்-அதிலும்கெட்டியாக இருக்கு மானுல் கொஞ்சம் தேங்காய் ஜலமாவாது வெந் நீராவது கலந்து குழம்புபோல்கரைத்து காய்ந்த திராக்ஷையையும் குங்குமப்பூவையும் கலந்து பதப் படுத்திவைத்து கொண்டு நமக்கு எம்மாதிரிஅச்சு களில் ஊற்ற இஷ்டமோ அதுபோல தகரத்தில் செய்துவைத்து கொண்டு அதின் நிறைய நெய் யைப்பூசிஅதில்கரைத்துள்ளமாவை ஒரு கரண்டி யால் எடுத்து அளவுகருவியில்ஊற்றிசுமார் 4மணி நேரம்காற்ருரவைக்கவும். அதை இன்னும் அழகு படுத்தவேண்டுமானுல் கொப்பரைத் தேங்காயை மெல்லியதாக திருகி அதில்வேண்டிய சாயத்தை தோய்த்து காயவைத்துகாற்ருர வைத்திருக்கும் கேக்குகளின்மீதுதூவிபிறகு அதைதட்டில் வெகு ஜாக்கிரதையுடன் அடுக்கி முன் கூறியது போல் அடுப்பைக் கொளுத்தி வேகவைத்து வெளியில் எடுத்துஉபயோகிக்கவும் வியாபாரம் செய்வதானு லும்விருந்துகளுக்குப்பரிமாற வேண்டுமானுலும் அந்தகேக்தைச்சுற்றிலும் தங்க முலாம் ரேக்கை யாகிலும்வெள்ளிமுலாம்ரேக்கையாகியிலும் சுற்றி அடகுபடமடித்துவிற்பனே செய்யலாம் தொழில் முறைகளை செய்யுங்கால் இதுதின்பாண்டமாதல் வெகுஜாக்கிரதையுடன்சரக்குகளை அளவுபோல் கூட்டிதயாரிக்கவேண்டும்அதைவிட்டுசரக்குகள்

அதிகப்படியாககூட்டியோகுறைத்தோ செய்வார்களானுல் பாகம் கெட்டுப்பொருள் விணுகும் என்பதை முதலில் உணரவேண்டும்.

பன்னீர் கேக்கு தயாரிக்கும் முறை

ரோஜா எஸன்ஸ்	1	அவுன்ஸ்
மைதாமாவு	1	படி
பசும் பால்	கால்படி	
இளநீர்	கால் புட்டி	
பன்னீர்	கால் புட்டி	
சீனாகற்கண்டு	அரைவீசை	
பூராசர்க்கரை	கால் ,,	
முந்திரிப்பருப்பு	கால் ,,	
வெண்ணை	கால் ,,	
கிராம்பு	1 பலம்	
வால்மிளகுதூள்	1	பலம்
ஸ்பைஸ்தூள்	1	தேக்கரண்டி
உப்பு	1	தேக்கரண்டி
அத்தர்	2	துளி
பொரிகடலைமாவு	2	ஆழாக்கு
கோழிமுட்டை	8	,,

இதுகளில் முதலில் வால்மிளகையும் கிராம்பையும் தூள்செய்து பாலில்கலக்கி ஒரு பாத்திரத்தில் வைத்து கொள்ள வேண்டும். பிறகு பொரிக்கடலையை மாவாக அரைத்து அம்மியில் வைத்து இளநீரில் கரைத்துமேற்சொன்ன பாலில் கலந்து கொள்ளவும் சீனுகற்கண்டை ஆர்க்கத்தூள் செய்து பன்னீரில் கரைத்து ஸ்பைஸ் தூளையும் உப்புத்தூளையும் அதில் கலந்து மேலே சொல்லிய கலம்பில் கலந்து பின்னும் அதில் முட்டைகளை உடைத்து ஊற்றி எல்லாம் ஒன்றுகக் குழைய கலந்து கொள்ளவும்.

முந்திரி பருப்பை மெல்லியதாக சீவி தனியாக ஒருபுறம் வைத்து கொள்ளவும் பிறகு எல்லா சரக்குகளும் ஒரு மிக்க கலக்க பார்த்து வைத்து ஊமதாமாவை ஓர் பாண்டத்திலிட்டு வெண்ணை யினுல் பிசைந்து மேல்கூட்டிய வஸ்துக்களை கலந்து நன்ருக குழம்புபோல் கறைத்துக்கொள் வும் அப்படி இளவல் குறைவுபடுமானால் பின் னும் இளநீர் கொஞ்சம் சேர்த்து கொள்ளவும் அப்படி கரைத்த மாவில் ரோஜா எஸன்ஸையும் அத்தரையும் தெளித்து முதலில் சீவிவைத்துள்ள முந்திரிப்பருப்பையும் ஒன்றுபடக்கலந்து வைக்க வும் பிறகு கேக்குஊற்று ம் எவ்விதமான அளவில் வேண்டுமோ அதன்படி தகரத்தில் தயாரித்துக் கொண்டு பசும் நெய்யை உருக்கி அதினுள்ளே தளும்பப்பூசி அதில் தயாரித்து வைத்திருக்கும் மாவை ஒருகரண்டியால்எடுத்து ஊற்றி உடனே அடுப்பைமூட்டி அனலுண்டாக்கி அதினுள் கேக்குகளைவிட்டு பக்குவமாக வேகவைத்து உபயோகிக்கவும் அல்லது மேலே ஆயில் பேப் பரையாகிலும் சுற்றி வியாபாரமும் செய்யலாம் ஆனுல் வியாபாரம் செய்பவர்கள் பன்னீருக்கு பதிலாகவும் இளநீருக்குப்பதிலாகவும் சுத்தமான ஜலத்தையே உபயோகிக்கவும்.

தேங்காய்ப்பால் கேக்கு தயாரித்தல்

தேங்காய் பால்	6	அவுன்ஸ்
மரிக்கன் மாவு	1	படி
எருமைப்பால்	அரைபடி	
அஸ்காசர்க்கரை	அரை வீசை	
நெய்	1/8	,,
வெண்ணை	கால்	,,
காந்த திராக்ஷை	[illegible]	,,

கற்கண்டு பொடி	¾	வீசை
கஸ்தூரி	¼	விராகனிடை
பூந்தி ரங்கு பவுடர்	¼	,,
நன்னாரி எஸன்ஸ்	.	துளி
சுக்குத்தூள்	1	தேக்கரண்டி
உப்புத்தூள்	1	,,
கோழிமுட்டை	6	,,

முதலில் முட்டையை உடைத்து வெள்ளைக்கரு வேறு மஞ்சள் கருவேறு அடித்துத் தனித்தனியே வைததுக்கொள்ளவும் தேங்காயைத்திருகி வெண் ணீர்விட்டு பிசைந்து பால் எடுத்து 6 அவுன்ஸ் சரியாக எடுத்துகொண்டு அதில் வெள்ளை அம்பி லியை கலந்துகொள்ளவும்,பிறகு மரிக்கன் மாவில் வெண்ணையையும் கலந்து பிசைந்து தேங்காய்ப் பாலை ஊற்றி கரைக்கவும் போதாத குறைவுக்கு எருமைப் பாலை சேர்த்துக் கொள்ளவும் பிறகு அதில் கஸ்தூரி, சுக்குதூள், உப்புதூள், கற் கண்டி பொடி இதுகளை எல்லாம் ஒன்றின்பின் ஒன்ருக கலந்துகொள்ள்வும் பிறகு சர்க்கரையை கலந்து நெய்விட்டு நன்றாகக் குழையக் கரைத்து ரங்கு பவுடரை கொஞ்சம் ஜலத்தில்கலக்கிஊற்றி கலந்துகொண்டு காய்ந்த திராட்சை பழத்தையும் கலந்துகொள்ளவுய் பிறகு கோழிமுட்டையின் மஞ்சள் அம்பலியை நன்றாக அடித்து மாவில் ஊற்றி ஓர் கரண்டியால் ஒருமிக்கக்கலக்கி எஸன் சையும் கலந்து சுத்தபடுத்தி தனியாக வைக்க வும் பிறகு இந்த கேக்குக்கு எந்த மாதிரி அளவு வேண்டுமோ அதுபோல் தகரத்தினால் டட டை செய்து கொண்டு அதில் தளர நெய்யைப் பூசி குழம்புபோல் கலக்கி வைத்திருக்கும் மாவை அளவுக்கருவியில் ஊற்றி தகரத் தட்டுகளில் அடுக்கி வைத்துவிட்டு அடுப்பை கொளுத்தி அதிக காங்கையில்லாமல் சமமான அனல்

வீசசெய்துகொண்டு பக்குவமாககேக்குதட்டுகளை விட்டு 10 நிமிஷம் உள்ளே வைக்கவும், ஏனென்றால், தேங்காய்பால் இதில் கலந்திருப்பதால் அதிக அளவில் வேகுமாயின் ஒருவிதமான துர்வாசனையுண்டாக்கி விடுவதுடன் கேக்கும் பாகம் கெட்டுவிடும் ஆதலால் இந்த கேக்கை தயாரிப்பவர்கள் அதிக ஜாக்கிரதையுடன் பார்த்து ொள்ளவும் அதை எடுத்து அதின்மீது நன்னாரி எஸன்ஸ் தெளித்து கண்ணாடி பேப்பரில் மேலே சுற்றி குங்குமப்பூவை அதின் மீது கொஞ்சம்தூவி உபயோகிக்கவும் அல்லதுவியாபாரம் செய்யவும்.

பசும்பால்பட்டர் கேக்கு தயாரித்தல்

பசும் வெண்ணை	½	வீசை
அஸ்கா சர்க்கரை	1	,,
பசும் நெய்	கால்	,,
முந்திரி பருப்பு	1/8	,,
பாதம் பருப்பு	½	,,
சாரைபருப்பு	கால்	,,
கிராம்பு	2	பலம்
மாசிக்காய்	1	,,
ஏலம்தூள்	½	,,
பசும்பால்	1	படி
கோதுமைமாவு	1	,,
ஆப்பில் ரசம்	4	அவுன்ஸ்
ரோஜா எஸன்ஸ்	கால்	,,
உப்பு	1	தேக்கரண்டி
பன்னீர்	½	புட்டி
குங்குமப்பூ	½	விராகனிடை
கோழிமுட்டை	8	

இதில் முந்திரிபருப்பு,சாரைபருப்புபாதம்பருப்பு இவைகளை கொஞ்சம் பால்விட்டு அம்மியில் மை

போல் அரைத்துமுடிவில் பாலில் கலக்கிகொள்ள வும் பிறகு முட்டைகளை உடைத்து அதின் கருவை எடுத்து தனியாக ஒரு பாத்திரத்தில் ஊற்றி அடித்து வைத்துகொண்டு கோதுமை மாவை ஒரு பாண்டத்தில் கொட்டி அதில் முட் டையின் கருவையும் பாலையும் ஊற்றி மாவை நன்ருக வலிவு கொண்டு பிசைந்து கொள்ளவும். பிறகு பன்னீரையும் விட்டு மாவை கரைத்து கொள்ளவும் பிறகு வெண்ணையையும் போட்டு பிசைந்துக்கொண்டு உப்புதூளை கலந்து அதன் ஏலக்காய் தூள் கிராம்புதூள் மாகிக்காய்தூள் இதுகளையும் ஒன்றின்பின் ஒன்ருக கலந்து நெய்விட்டு கரைத்து சக்கரையையும் அதில் கலக்கபார்த்து கொள்ளவும் பிறகு ஆப்பிள் ரசத் தை ஓர் கரண்டியால் நன்ருக கலக்கி குங்குமப் பூவையும் போட்டு பக்குவமாக கரைத்து ஓர் பாத்திரத்தில் தனிமையாக வைத்து கொள்ளவும்

பிறகு எந்த மாதிரி சைஸ் மவுல்வேண்டுமோ அதை தரத்திஞல் சித்தபடுத்தி அதில் நெய்யை தளும்ப பூசி அதில் கரைப்பு சரக்கை ஒரு கரண்டி யால் அளவுபோல்ஊற்றவும் பிறகு அந்த கேக்கு கருவியை பிஸ்கேட் தட்டுகளில் அடுக்கி அடுப்பு கொளுத்தி சொற்பதீயாகவே வைத்து அதினுள் இதைவிட்டுசற்றும்தாமதிக்காமல் 10 நிமிசத்திற் குள்ளாகவே பக்குவமறிந்து வெளியில் சற்று சூடாக இருக்கும்பொழுது எடுக்கவும் எடுத்த கேக்குகளை வெள்ளி மூலாம் ரேக்கிஞல் சுற்றி மேலே ரோஜா எஸன்சை தெளித்து முந்திரி பருப்பு கொஞ்சம் சீவி அதன் மேல் தூவி கேக்கு களை அழகுபடுத்தி வியாபாம் செய்யலாம் இத னால் மிகவும் லாபகரத்தை அடையலாம்.

சாக்லெட் சுவீட் நெய் கேக்கு தயாரித்தல்

அசல் வெண்ணை	1	பவுண்ட்
மைதாமாவு	1	படி
சாக்லெட் எஸன்ஸ்	2	டிராம்
சர்க்கரை	10	பலம்
காய்ந்த திராக்ஷை	2½	,,
சாரைப்பயறு	2	,,
ஏலம்	1	,,
நெய்	1	,,
பன்னீர்	10	,,
குங்குமப்பூ	½	அரைபுட்டி
கோழிமுட்டையின் வெள்ளைக் கரு	½	ஆழக்கு
சாக்லெட் சாயம்	போதியவரை	
பசும்பால்	போதியவரை	

ஓர் பேசினில்மைதாமாவைகொட்டிதிட்டமான பால்விட்டு பிசைந்து வெண்ணையையும் பன்னிர் கோழிமுட்டையின் கரு,சாக்லெட்சாயம் கரைத்து கரைத்த சர்க்கரை தண்ணீர் நெய் முதலியவை களை ஒன்ருககலந்துஒன்றுபட பிசைந்து தோசை மாவு திட்டத்திற்குபால்விட்டுகரைத்து ஏலத்தை நருக்கி போட்டு சாரைப்பயறு குங்குமப்பூமுதலிய வைக் கலந்து இதற்கு மூன் கேக்குகளை எவ்வித மான பாகத்தில்ஊற்றிேேமோ அது போல்ஆயில் பேப்பர் உதவியால் ஊற்றி அடுப்பை கொளுத்தி சரிவர தயாரித்து தட்டுகளில் விட்டு தயாரித்து வியாபாரம் செய்யவும்.

விஜிடெபிள் கேக்கு தயாரித்தல்

திராக்ஷைச்சார்	4	அஸ்வுன்
ஆப்பில் சார்	4	,,
முந்திரிசார்	4	,,
மதுளைச்சார்	4	,,
சாத்துக்கொடிச்சார்	4	,,
சந்தன எஸன்ஸ்	1	,,

வாழைப்பழம்	5
கோழிமுட்டை	10
அஸ்கா சர்க்கரை	½ வீசை
பாதாம் பருப்பு	¼ ,,
மைதாமாவு	¾ ,,
வெண்ணை	கால் ,,
பசும் நெய்	கால் ,,
காய்ந்த திராட்சை	5 பலம்
கிராம்புத்தூள்	1 பலம்
இளநீர்	கால்படி
பசும்பால்	1 கரண்டி
குங்குமப்பூ	கால் ரூபாய் எடை
கொப்பரைத் தேங்காய்	1 முடி

திராக்ஷை ஆப்பில் முந்திரி, மாதுளை, சாத்துக் கொடி இதுகளை சார்பிழிந்து அளவுபோல் வகைக்கு 4 அவுன்ஸ் வீதம் எடுத்துகொள்ள வேண்டும் பிறகு பாதம் பருப்பை பசும்பால்விட்டு நெகிழ அரைத்து கொள்ளவும் பிறகு மைதா மாவை ஓர் பாண்டத்திலிட்டு வெண்ணையைக் கலந்து மாவை பிசைந்து நெய்விட்டு பிசைத்து கொள்ளவும் பிறகு இளநீரை கலந்து க்ரைத்து பிறகு சரக்குகளையெல்லாம் ஒவ்வொன்ருக கலந்து கறைத்துக் கொள்ளவும் பழச்சார்களை யும் கலந்து கொள்ளவும்முட்டைகளை உடைத்து உள்ளிருக்கும் கருவை எடுத்து நன்ருக அடித்து மேற்கண்டகறைப்பில்கலந்து ஓர் கரண்டியினுல் கலக்கவும் பிறகு கொப்பரை தேங்காயை திருகி போட்டு கலந்து கொள்ளவும்கலந்து வைத்திருக் கறைப்பும் மாவைபக்குவமாக கூட்டிவைத்து எந்தவிதமான அளவுக்கு கேக்கு தயாரிக்க வேண்டுமோ அந்தவிதத்திற்கு தகரத்தினுல்

மவுல் செய்துகொண்டு தாராளமாக நெய்யைப் பூசி அதில் மாவை கரண்டியால் எடுத்து ஊற்றி தட்டுகளில் அடுக்கி அடுப்பிலிட்டு வேகவைத்து வேக்காட்டில் கொஞ்சம் லேசாகவே பார்த்து கேக்குகளை மவுலைவிட்டு அப்புரப்படுத்தி அதில் சந்தன எஸன்சைக்கலந்து கொஞ்சம் கொப்பரைத் தேங்காயைத் திருகி அதற்குகந்த சாயத்தை ஏற்றி அழகுபட ரேக்குகளைச்சுற்றி மடித்து வியாபாரம் செய்வதற்குபொருத்தமான முறையில் தயாரித்துக் கொள்ளவும்.

முட்டை கேக்குத் தயாரித்தல்

கோழிமுட்டை	20	
மைதாமாவு	1	பவுண்டு
பசும்பால்	அரைபடி	
பொரிகடலைமாவு	கால்	,,
சுக்குதூள்	1	தேக்கரண்டி
உப்பு	1	,,
திராசைரசம்	6 அவுன்ஸ்	
நிலப்பூசனிச்சார்	6	,,
ரோஜா எஸன்ஸ்	$\frac{3}{4}$	,,
பெப்பர்மெண்ட்சால்ட்	1	விராகனிடை
பூந்திரங்குபவுடர்	$\frac{1}{2}$	,,
கஸ்தூரி	$\frac{1}{2}$	,,
ஏலரிசி	அரை	,,
வெண்ணை	1	சேர்
நெய்	2	,,
பன்னீர்	அரைசேர்	
சர்க்கரை	அரை வீசை	
பிஸ்தா பயறு	$2\frac{1}{2}$	பலம்
முந்திரிப்பயறு	5	பலம்
பாதம் பயறு	5	,,

இதில் முதலில் பிஸ்தாபயறு முந்திரிப்பயிறு பாதம்பயிறு இதுகளைபசும்பால்விட்டுமைபோல்

அரைத்து பாலில்கலக்கிஒருபுறம்வைத்துகொள்ள வேண்டும்பிறகு மஞ்சள் பூசணியென்னும் நிலப் பூசணியைக்கொண்டுவந்துசிறுசிறு பில்லைகளாக துண்டித்துவைத்து கொண்டு மேற்றோலைபோக்கி தேங்காய திருகுவதுபோல் திருகி ஒரு மெல்லிய வஸ்திரத்தில்மூட்டையாககட்டிஉயரத்தில்தூக்கி முட்டையைகட்டிவிடவேண்டும்சிறிது நேரத்திற் கெல்லாம் அதன் சாரமானது துணியிலிருந்து சொட்டு சொட்டெனவிழும்அப்போதுஅந்தசாரம் விழும்வாட்டத்திற்கு1பாத்திரத்தைவைத்துஅந்த ரசத்தை 6 அவுன்ஸ்அளவுக்குஎடுத்துக்கொள்ள வேண்டும் அப்பால்பொரிகடலை மாவை கொஞ்ச மாக ஜலம்விட்டு அம்மியில் வைத்து நெகிழ அரைத்து மேலே கூட்டியபயறுகளின் கரைப்பில் கலந்துகலக்கிகொள்ளவேண்டும் இதுகளையெல் லாம் சித்தப்படுத்திக் கொண்டதும் சுக்கு உப்பு கஸ்தூரி ஏலரிசி முதலியவைகளை சேதாரமில்லா மல் தூள்செய்து எடைப்படி எடுத்து தயாரித்து கொள்ளவேண்டும் அல்லது அதையும் மேற் சொன்ன கரைப்பிலே கலந்தும் கொள்ளலாம்

முடிவில்மை நாமாவை ஓர் அகலமானபாண் டத்திலிட்டுவெண்ணெயினுல் நன்ருகப்பிசைந்துக் கொண்டு அதில் மற்றும் நெய்விட்டுப் பிசைந்துக் கொண்டு சர்க்கரையைத் தூவிகலக்ககப் பார்த்து முட்டைகளைஉடைத்து ஊற்றி எல்லாம் ஒன்ருக சேர பிசைந்துஇறுதியில்முன்னே கரைத்து வைத் திருக்கும்வஸ்துஅந்த மாவில் கலந்து குழம்பாகக் கரைத்துகொண்டு அதில் பெப்பர்மெட்சால்ட்டை யும் தூள் செய்து போட்டுபூசனிச்சாற்றையும் திராக்ஷை சரத்தையும் ஊற்றி கேக்குக்குகந்த பக்குவமாக வைத்து கொள்ள வேண்டும்.

பிறகு இதை ஓர் அகலமானதும் நான்குபக்கம் வட்டமானதுமான ஓர்தகரதட்டில்ஊற்றி சற்று நேரம் தும்புதூசு விழாமல் காற்றுர செய்ய வேண்டும் சரக்குகள் கறைப்பு சித்தமானதும் அடுப்பைகொளுத்திதணல்கொஞ்சம் பதமாகவே இருக்கசெய்துமாவையூற்றி வைதிருக்கும் கட்டை அடுப்பினுள்விட்டு சுமார் 10 நிமிஷம் இருக்கச் செய்து பிறகு அதைவெளியில்எடித்து சூடாக இருக்குபொழுதேஅதைஅளவுபோல்கத்தியினுல் கீரவிட்டு தனித்தனியே எடுத்து வியாபாரம் செய்யலாம்.

மகாராணி தர்பார் கேக்கு தயாரித்தல்

ரோஜா அத்தர்	½ விராகனிடை
அரோருட்மாவு	அரை வீசை
மலைத்தேன்	¼ ,,
பாலுசீனி	அரை ,,
நெய்	¼ ,,
வெண்ணை	கால் ,,
பாதம் பருப்பு	5 பலம்
ஜாதிக்காய்	2 ,,
லவுங்கம்	அரைபலம்
ஏலரிசி	1 பலம்
கசகசா	5 பலம்
இஞ்சிச்சார்	அரை ஆழக்கு
உப்பு	1 தேக்கரண்டி
பரல்	கால் படி
ரன்னீர்	கால் படி
க்ரீம் டார் டார்	2 அவுன்ஸ்
குங்குமப்பூ	கால் ரூபாய் எடை
கோழிமுட்டை	7

முதலில்மாவை ஒரு அகலமான பாத்திரத்தி லிட்டிவெண்ணைபோட்டிபிசைந்து தேனை விட்டு

மீண்டும்பிசைந்துசீனியை முன்ன ாகவோ பாகு பதமாக காய்ச்சி கலந்துமவைப் பிசைந்து கொள் ளவும் பிறகு கோழி முட்டைகளை உடைத்து அதின் சுருக்களை எடுத்துமாவில்ஊற்றிநெகிழப் பிசைந்து கொண்டு நெய்யும் கலந்துகொள்ளவும் பாதாம் பருப்பை தண்ணீரில் ஊர வைத்து மேற் ருேலை எடுத்துவுட்டு பால்விட்டு அரைத்து கொண்டு இஞ்சி சாரை கலந்துபாலோடு மாவில் விட்டுக் கரைத்துக்கொள்ளவும் பின்னும் ஜாதிக் காய் லவங்கம் ஏலரசி கசகசாமுதலியவகைகளை யும் இடித்துத்தூள் செய்து போட்டு நன்ருகக் கல்ந்து கிரீம் டார்டாரையும் கலந்து உப்பைப் போட்டு பன்னீரையும் ஊற்றி குழம்புபோல் பக் வத்துடன் கரைத்துகொள்ளவும் பிறகு குங்குமப் பூவையும் அதில் கலந்து ஒரு கரண்டியால் சரக் குகள் எல்லாம் ஒன்று சேர கலக்கவும் மாவை வைத்துகொண்டுவேண்டியஅளவுபடி தயாரித்து வைத்திருக்கும் மௌலில் நெய்யைத் தளர பூசி கரண்டியினுல் அதில் ஊற்றிதட்டுகளில் ஜாக்கிர தையுடன் அதில் ஊற்றி தட்டுகளில் ஜாக்கிர தையுடன் அடுக்கி இதற்குமுன் கேக்குகளை தயாரித்தது போல் தயாரித்து கொண்டு ரேக்கு களைச்சுற்றி வியாபாரம் செய்யலாம்.

லைம்ஜூஸ் கேக்கு தயாரித்தல்

எலுமிச்சம் பழம்	25
பசும்பால்	அரைப்படி
மைதா மாவு	1 படி
சர்க்கரை	அரை வீசை
சீனாகற்கண்டு	¼ ,,
நெய்	¼ ,,

தேன்	1/8
பப்பர்மெண்ட் சால்ட்	½ விராகனிடை
லவுங்கம்	1 ,,
குங்குமப்பூ	1/3 ,,
உப்பு	1 தேக்கரண்டி
வால்மிளகுத்தூள்	1 ,,
ஏலரிசி	1 ,,
பன்னீர்	¾ புட்டி
கோழிமுட்டை	10

சீனுகற்கண்டு, ஜெப்பர்பென்ட் சால்ட், வால் மிளகு ஏலரிசி லவுங்கம் சோற்றுப்பு இதுகளை தூள் செய்து தனித்தனியே வைத்துகொள்ளவேண்டும் எலுமிச்சம் பழத்தை அறுத்த சார்பிழிந்து வடி கட்டி அதையும்ஒருபுறம்வைத்துக்கொள்ளவேண் டும் பிறகு மைதாமாவை ஒரு பாண்டத்திலிட்டு பன்னீர் விட்டு அதனுடன்பாலையும் விட்டுமாவை பிசையவேண்டும். பிறகு கோழி முட்டையை உடைத்து அதனுள் வெள்ளைக்கரு, மஞ்சள் கரு, இதுகளை கலந்து நன்ருக பிசைந்து நெய்யையும் ஊற்றி பிசைந்து மற்ற சரக்குகளையும் ஒன்றின் பின் ஒன்ருக கலந்து எலுமிச்சம் பழச்சாற்றையும் ஊற்றிமாவை நன்ருகக்கறைத்துகொண்டு இதற்கு முன் கேக்குகளுக்குதயாரித்ததுபோல]வேமாவில் ஊற்றி அடுப்பிலிட்டு வேகவைத்து எடுத்து சம யோசிதம் போல் உபயோகிக்கவும்.

வட்டவளைவான அப்பளம் தயாரித்தல்

பச்சரிசிமாவு	அரை படி
உளுந்துமாவு	1½ படி
பிரண்டைச்சார்	2 அவுன்ஸ்
பசும் நெய்	5 பலம்
சீரகம்	1 பலம்
பெருங்காயம்	1 விராகனிடை

ஆப்பசோடா	1 சிட்டிகை
உப்பு	¼ ஆழாக்கு

முதலில் பச்சரிசியை கல்மண் முதலியவைகளை போக்கி சுத்தமாக களைந்து கழுவி சற்று காற்ருற செய்துமிஷினில்கொடுத்துமாவாக அரைத்துதனி யாக வைத்துக்கொள்ளவும். பிறகு பாணலில் கொஞ்சம் நெய்விட்டு காயவைத்து பெருங்காயத் தைப் பொரித்து திட்டமான ஜலத்தில் கரைத்து தனியாக வைத்துகொள்ளவும். சாதாரணமாக வேலிகளின் ஓரத்தில் கொடிகளாக படர்ந்திருக் கும் பிரண்டை அதாவது நான்கு பட்டைகளாக இருக்கும் அந்த கொடியை சுமார் 2 அவுன்ஸ் சாறுக்குளவ்வளவுவேண்டுமோ அவ்வளவு கொடி யைச் சேகரித்து சிறு துண்டுகளாக சித்தரித்து அடுப்புகும்பியில்சொருகி அதின் சாற்றைபிழிந்து வடிகட்டி அளபடி தயாரித்து வைத்துகொள்ள வேண்டும். சோற்றுக்கு உபயோகிக்கும் உப்பை அளவுபடி எடுத்து ஒரு பாத்திரத்தில் திட்டமான தண்ணீரில்போட்டுகரைத்து கல்மண் இல்லாமல் வடிகட்டி எடுத்துகொள்ளவும் இதுகளையெல் லாம் தயாரித்து வைத்துக்கொண்டு மேல் தோலில்லாத உளுத்தம்பயிரை வாங்கி கல் மண் தும்பு தூசி இல்லாமல் நன்ருக பால்போல் கழுவி காயவைத்து நன்ருக முறியகாய்ந்ததும் இயந்தி ரத்தில் கொடுத்து குங்குமம் போல் அரைத்து மாவாக்கி ஓர் சுத்தமான பாத்திரத்தில் தும்புதாசு படாமல் வைத்துகொள்ளவும். அரைத்தமாவை ஓர் வாயகன்ற பேசனில் போட்டு பிரண்டைசார், உப்பு ஜலம், பெருங்காயகரைப்பு ஜலம் முதலிய மாவில் பிரயோகித்துபிசையவேண்டும். பின்னும்

ஆப்பசோடாவையும் கொஞ்சம்தண்ணீர் கலக்கி விட்டு சீரகத்தை போட்டு கொஞ்சம் நெய் விட்டு லேகியப்பதமாக கெட்டியாக பிசைந்து தயாரித்து வைத்துத்துக் கொள்ளவும் மாவை பிசைந்து வைத்து கொண்டதும் இனி அப்பளதிரட்டுவதற் குண்டான ஏற்பாடுகளை செய்து கொள்ளவும் அதாவது தேக்கு மரத்தினுலோ அல்லது மழபழப் கடப்மைகல்லேயே 1 அடி சதுரமான அளவில் தயாரித்து மாவை எந்த அளவில் அப்பளம் தயாரிக்கவேண்டுமோ அதற்குதிட்டமான மாவை உருண்டைசெய்துவைத்துகொண்டு பூரிக்குழாயி ஞல் கொஞ்சம் பச்சரிசி மாவை கல்லின்மீதுதூவி பூரி திரட்டுவது போல் திரட்டவும் அதாவது திரட்டுவது அதிக கனதுருக்ககூடாது காகிதம் போன்ற கனத்தில் திரட்டி சுத்தமான வெள்ளை வஸ்திரத்தை விரித்துபோட்டு ஒன்றுடன் ஒன்று சேராமல் காற்ரூர வைக்கவும் பிறகு சுமார் ௨ மணி ரேம் கழித்து எடுத்து அடுக்கி பாக்செய்து லேபில் ஒட்டி வியாபாரம் செய்யவும்சாதாரணமாக 1 படி மாவிற்கு வியாபாரத்திற்காஞல் சுமார் 100 அப்ப ளம் தயாரிக்கலாம்.சொந்த உபயோகதிற்காஞல் 75 அப்பளம்தான் தயாரிக்கலாம் அப்பளம் எவ் வளவு கனமாக இருக்கின்றதே அவ்வளவு ருசி யாக இருக்கும் இதின் மாவை பிசையும்போது வெகு ஜாக்கிரதையுடன் பிசைகின்றேமோ அவ் வளவும் அப்பளம் அதிகமாகமாவும் உபிரியாகவு மிருக்கும்

நீட்டமான அப்பளப்பூ தயாரித்தல்

உளுத்தம் மாவு	1 படி
சீரகம்	அரைபடி
பெருங்காயம்	$\frac{1}{4}$ படி
பிரண்டைச்சாறு	கால் படி

மிளகு	அரை விராகனிடை
ஆப்பசோடா	1 சிட்டிகை
உப்பு	2 டீஸ்பூன்
மைதாமாவு	போதியளவு

முன் வட்டவளேவான அப்பளத்திற்கு கூறியது போலவே பெருங்காயத்தை நெய்யில் வருத்துக் கொள்ளவும் பிரண்டைசாற்றையும்முன்சொன்ன பாகம் போலவே தயாரித்து கொள்ளவேண்டும் உளுத்தம் பயிரையும் கிரமப்படி சுத்தி செய்து இயந்திரத்திலிட்டு அரைத்துவைத்து கொண்டும் மிளகைதூள் செய்துவைத்துகொண்டும் சரக்கு களேயெல்லாம் சுத்தபடுத்திக்கொள்ளவும். பிறகு அகலமான ஓர் தாம்பாளத்தட்டில் மாவைக் கொட்டி உப்பு ஜலத்தை பிரண்டைச்சாற்றையும் கலந்து நன்ருக பிசைந்து சீரகம் மிளகுநூள் இது களே போட்டு சோடாஜலத்தையும்கலந்து அழுத் தமாக பிசைந்து எடுத்து உரலில் போட்டு ஓர் நீட்டமான உலக்கையால் நன்ருக இடித்து மசிய மசிய மேலும் ஒருமணிநேரம் வரையில் இடிக்க வேண்டும் எவ்வளவு அப்பளம் ருசியாகவும் உபிரியாகவுமிருக்கும்.

இரவில் இடித்த மாவை அப்புரப்படுத்தி பலாக் கொட்டைபோல் நீட்டமாக அளவு படுத்திக் கொண்டு திரட்டும் பலகைமேல் ஒவ்வொன்ருக வைத்துநீட்டமாகதிரட்டவேண்டும் திரட்டி சுத்த மான பாயைவிரித்துபோட்டு அதின்மீது காற்ருர வைக்காவும் சுமார் 1 மணி நேரம்கழித்து அப்ப ளப் பூ காய்ந்ததும் எடுத்து அடுக்கி 100 ஆக கட்டி வியாபாரத்திற்கு சித்தபடுத்திகொள்ளவும். இதை பொரித்தால் வாழைக்காய் பஜ்ஜிபோல் திட்டமாக இருக்கும்.

ரிங்கு அப்பளப்பூ தயாரித்தல்

பிரண்டைச்சார்	அரை !ெவுன்ஸ்
உளுத்தம்மாவு	கால் படி
மிளகு	கால் பலம்
சீரகம்	அரை ,,
பெருங்காயம்	கால் ,,
ஆப்பசோடா	1 சிட்டிகை
உப்பு	2 டீஸ்பூன்

சாதாரணமாக இதற்குமுன் அப்பள வகைக்கு சொல்லிய பாகத்தின்படி இதில்கண்டுள்ளசரக்கு களையும் ஒருமிக்ககலந்துஉருண்டையாக செய்து தயாரித்துக் கொள்ளவும். பிறகு தயாரித்துள்ள மாவின் உருண்டையை ஒரு பக்கமாக வைத்துக் கொண்டுபலபம்போல்நீட்டமாகசெய்து கொண்டு அதை ஒரு துண்டு தட்டினால் i அங்குல நீளத் திற்குக் குறையாமல் சித்தரித்து வைத்துகொள்ள வேண்டும். அதற்குபின்முன்னதாகவே ஓர்அகல மான தேக்குப்பலகையை மழமழப்பாக இழைத்து அதில் ஒருஆணியின்உதவியால் அம்மிகல்லுக்கு பொளிவர்போடுவதைப்ரேரன்று அழகுடன் ஒரே நீதானமுடனும்நமக்கிஷ்டப்படிமரத்தில் பொளித் துக்கொள்ள வேண்டும் பொளிவு அதிக அழமாக வுமிருக்கப்படாது ஆழமில்லாமலும் இருக்கப் படாது சமமானமாகவும் திட்டமாகவும்இருக்கவும் மாத்தை பொரித்து வைத்துக்கொண்டவுடன் அதின்மீது நல்லெண்ணெயை தளும்ப பூசிவிட்டு துண்டித்து வைத்திருக்கும் அப்பளமாவாகிய சிறு துண்டுகளை எடுத்துபலகையின்மீதுவைத்து தன் பெருவிரலால் திட்டமாக தேய்க்கவும் அப்படி தேய்த்தவுடன் ஒருவிரல் அகலத்தில் இரண்டங் குலம் நீளத்திற்கு வரும் மரத்தில் வரிசையாக இதைபோலவே பூசி பிறகு முதலிலிருந்து ஒவ்

வொன்றாக எடுத்து இரண்டு முகனையும் ஒன்று சேர்த்து அழுத்திஞல்மோதிரம் போலாகும் இதை ஒருவெளுமையானவஸ்திரத்தைவிரித்து போட்டு அதன் மீது பரவலாக போட்டுகொண்டே வரவும் சுமார் 200க்கு மேல் சேர்ந்ததும் 2 மணி நேரம் கழித்து நன்றாகக் காய்ந்த பிறகு எடுத்து ஒரு டையிலேயோ வேறுபாத்திரத்திலேயோ பதனப் படுத்திகொண்டுஅப்பளபூமாவுமுழுமையும்செய்து முடிந்ததும் எடுத்து வியபாரம் செய்யவும். இதை சொந்தமானதன்உபயோகத்திற்கு வேண்டியவர் கள் தன் இஷ்டப்படியே கொஞ்சம் கனமாகவும் நீளமாகவும்செய்துகொள்ளலாம் அப்பளப்பூ எவ் வளவு கனமாக இருக்கின்றதோ அவ்வளவும் ருசியாக இருக்கும்.

அழகானகிளாவர் இனிப்புஅப்பளப்பூதயாரித்தல்

இந்த இனிப்பு அப்பளப்பூ செய்வதென்றால் முன்னே வட்டமானஅப்பளம்செய்தது போல்வே தயாரித்தல்வேண்டும்ஆனல் இதற்கு வேண்டிய சரக்குகள் மாத்திரம் சிலது மாறுதலுண்டு.

இதன் பொருள்கள்

சீமைசீனி	10	பலம்
சுக்குத்தூள்	அரை	,,
சோம்பு	¼	,,
ஏலம்	½	விராகனிடை
கடலை மாவு	1	படி
கசகசா	½	ஆழக்கு
முந்திரிபருப்பு	½	,,
தேங்காய்ப்பால்		சிறிதளவு
சோற்றுப்பு	1	டீஸ்பூன்
வேண்டியகலா	2	சிட்டிகை

ஆப்பசோடா	1 சிட்டிகை
பச்சரிசிமாவு	போதியவரை

முன்னே உளுத்தம்பயிரை எவ்விதபதத்துடன் அரைத்தாமோ அதுபோலவேகடலைபயிரை சுத்தமாகக்கழுவி வெய்யலில் நன்றாக காயவைத்துக் மிஷினில் கொடுத்து மாவாக அரைத்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டும் பிறகு சீமை சீனியை ஓர் வாயன்ற பாண்டத்திலிட்டு கால ஆழாக்கு ஜலம் விட்டு அடுப்பேற்றிபாகுபதமாகக் காய்ச்சி இரக்கி வைத்துகொண்டு அதில் அரைத்துள்ள கடலை மாவைபோட்டு ஓர் மரத்துடுப்பின் உதவியால் ஏதிரசம் பாகுகிளறுவதைபோல் கிளறி அதில் அலம் சுக்கு சோம்பு சோற்று உப்பு முதலியவை தூள் செய்துஅதில்கலக்கபார்த்து தேங்காய்பாலை யும் திட்டமாகவிட்டு கசகசாவையும் போட்டு முந்திரிப்பருப்பையும்வஸ்திரகாயம்செய்துபாட்டு எல்லாம் ஒன்றுபட துடுப்பினுல் கிறறி வைத்துக் கொள்ளவும். அப்பால் கிளறியமாவை வெளியி லாற்றி ஓர் கடப்மைக்கல்லின் மீதிலோ, மரப் பலகையின் மீதிலோ வைத்துகொண்டு திட்ட மான பதத்திற்கு தண்ணீர்விட்டு பிசைந்துக் கொண்டு எலுமிச்சம்பழ அளவிற்கு உருண்டை களாக செய்துகல்லின்மீதுவைத்துபூரிக்குழாயின் உதவியினுல் திரட்டவும் திரட்டுவதற்குமுன் அரைத்து வைத்திருக்கும் பச்சரிசிமாவை தூவி பலகைபிஸ்கேட்க்கு எப்படி திரட்டுகின்ருேமோ அந்த மாதிரி திரட்ட வேண்டும் திரட்டியபிறகு நமக்கு வேண்டிய அளவில் கிளவர்போல் சுற்றி லும் வெட்டுவிழும்படி ஓர் டைசெய்துக்கொண்டு திரட்டிய மாவின்மீது அழுத்தினுல் கிளாவர்போல் துண்டித்துபோகும். இதை எடுத்து சுத்தமான பா யின் மீது போட்டுவெகுநேரம் காயும் வரையில்

வைத் திருந்ததுபிறகுஅவைகளைஎடுத்துஅடுக்கி பாகசெய்து வியாபாரத்திற்கு சுத்தப்படுத்தல் வேண்டும். இனிப்பு எவ்வளவுவேண்டுமோ அவ் வளவிற்கு சர்க்கரை அதிகமாக சேர்த்துகொள்ள வும். ஆனால் இதை பாகு கிளரும்போது பக்குவ மான முறையில் கிளறவும், உருகிவரும்பாகை கொஞ்சம் ஜலத்தில்விட அதுகோலிபோல் கெட்டி யாக கொஞ்சம் இளவல் பதத்தில் இருக்கவும் இதை சரிவர பதத்துடன் செய்தால் இது மிக ருசி கரமாக இருக்கும்,

சித்திர அப்பளம் தயாரித்தல்

இந்த சித்திர அப்பளம் புதுமாதிரியானது இந்த ரகத்தில் எத்தனை வகை செய்யலாம் எம் மாதிரியான உருவங்கள்வேண்டுமோ, அம்மாதிரி யான செடி மரம், புஷ்பம், முதலியவைகள் வேண்டுமோஅது போல எடை தயாரித்துக் கொள்ளவும் சித்திர அப்பளமென்றால் சரக்கு வேறல்ல இதற்கு முன்தெரிவித்துள்ள நீட்டமான அப்பளத்திற்கு எப்படி என்ன சரக்குகள் கூட்டி னோமோ அதே சரக்குகள்தான் அதே முறையில் கூட்டி இறுதியில் அதைசிறு உருண்டைகளாக உருட்டி வைத்து கொண்டு அகலமான பூரிக் குழாயினால் திரட்டி வேண்டிய சித்திரங்களை பல விதமாகசெய்துவைத்துகொண்டுடையில்அழுத்தி சுற்றிலுமிருக்கும்மாவை அகற்றிடவும்ஆனால் டை மாத்திரம் கிளவர் டை தயாரிப்புபோல சுற்றிலும் வெட்டும் பதத்தில் கத்திபோன்று இருக்கவும் ஆனால் டைமாத்திரம் சிறிதளவு அதாவது 1+1 தில்தான் இருக்க வேண்டும் அப்பொழுதான் அப்பளமும் [illegible] அழகுடன் விளங்கும்.

சிறிய அப்பளப்பூ தயாரித்தல்

சீரகம்	½	ரூபா எடை
மிளகுப்பொடி	½	,,
உளுந்துமாவு	½	,,
பிரண்டைச்சார்	½	அவுன்ஸ்
பெருங்காயம்	1/3	பலம்
உப்பு		அரை சிட்டிகை
ஆப்பசோடா	1	சிட்டிகை

முதலில் உளுத்தம்பருப்பை சுத்தமாக கழுவி கல் மண் இல்லாமல் சரிபடுத்திகொண்டு வெய்யிலில் நன்ருக காயவைத்து இயந்திரத்தில் கெடுத்துகுங்குமம்போல் அரைத்துவைத்துகொள்ளவும் பிறகு பிரண்டையை அனலில் காய்ச்சி வதங்க செய்து பிழிய அதில் சாரமிரங்கும் அந்த சாற்றை அளவுபடி தயாரித்து வைத்து கொள்ளவும். பெருங்காயத்தை நெய்யிலாகிலும், நல்லெண்ணையிலாகிலும் பொரித்து உப்பு கல்லை கரைத்து வைத்துக்கொள்ளவும் மிளகை ஆர்க்க செய்து கொண்டு சீரகத்தை ஒன்றுமிரண்டுமாக இடித்து வைத்துகொண்டு ஓர் வாயகன்ற பாத்திரத்தில் உளுத்தம்மாவை கொட்டி பெருங்காய ஜலத்தில்ஆப்பசோடாவைகலக்கிதெளித்து பிசரி மேலும் பிரண்டை சாற்றையும் கலந்து தெளித்து கெட்டியான பதத்தில்பிசைந்துகொண்டுஉரலில் போட்டு உலகையால் நன்ருகஇடித்து சரக்குகள் பூராவும் ஒள்றுபடசெய்து உரலிலிருக்கும் மாவை எடுத்து மொத்தையாக திரட்டி வைத்து கொள்ளவும்.

பிறகு 1 அடி அகலமும் 1½ அடி நீளமுள்ளபலகைகள் சிலதை தயாரித்து நன்ருக இழைப்புடன்

இழைத்து அப்பலகையில் அம்மியில் பெளிவா போடுவதுபோல் ஆணியின் உதவியால் புள்ளி புள்ளியாக சில்லி செய்து எண்ணையை தளும்ப தடவி வைத்துகொள்ளவும், பலகையை சரிபடுத்திகொண்ணடதும் பிசைந்து வைத்திருக்கும் மாவை திட்டமாக திரட்டிகொண்டு சுண்டக்காயளவு உருண்டை செய்துக்கொண்டு ஒவ்வொரு உருண்டைசெய்துக்கொண்டு ஒவ்வொரு உருண்டையாக பலகையின்மீது தேய்த்து கொண்டே போகவும் பலகையின் முழுவதிலும் தேய்த்து ஆனதும் சற்றுநேரம் வெய்யலில் பலகையை வைக்க அனல் அதிகரிக்க அதிகரிக்க அப்பளப்பூ தானே உதிர்ந்து விடும் பிறகு அதை எடுத்து வியாபாரம் செய்யலாம்.

அழகான கலர் சித்திர அப்பளப்பூ

கோதுமை மாவு	1 படி
பிரண்டைச்சார்	அரை அவுன்ஸ்
சீரகம்	¼ ரூபாய் எடை
மிளகாய்த்தூள்	கால் ,,
வேண்டிய கலர்	கால் ,,
பன்னீர்	கால் புட்டி
பெருங்காயம்	கால் பலம்
சோற்றுப்பு	1 பிடி

நல்லவெளுமையான கோதுமையை கல்மண் இல்லாமல்புடைத்துமிஷினில்கொடுத்து அரைத்து மாவாக்கி ஜலித்து அதிலுள்ளதவிட்டை போக்கி குங்குபம் போன்று மாவாக்கி அளவுபடி வைத்து கொண்டு மற்ற சரக்குகளையும் இதற்கு முன் கூறியுள்ளபடி பாகம்படுத்தி கொண்டு மாவை ஓர் அகன்ற பாத்திரத்திலிட்டு உப்பு நீரில் பெருங்காயத்தை பொரித்துகரைத்து மேற்கண்ட மாவிலூற்றிபிசரிசீரகப் பொடியையும், மிளகாய் தூளை கலந்துபிரண்டைச்சாற்றையூற்றி பிசைந்து பன்னீர்

ஆழாக்கு விட்டு கலந்து கெட்டியதமாகபிசைந்து அகலமானதும், மழமழப்பான ஓர் கடப்மைகல் கல்லின்மீது எண்ணெயைதடவிமாவை மொத்தை திரட்டி ஓங்கி கல்வின் மீது அடிக்க வேண்டும் எவ்வளவு கஷ்டத்துடன் மாவை அடித்து பிசைகின்ருேமோ அவ்வளவும்மாவும்உபிரியாககாணுட் ருசிகரமாகவுமிருக்கும் அடித்தமாவனது பாக்குவமர்ன பதத்திற்கு வந்ததும் அதை உருளையாக திரட்டி மறுபடியும் அக்கல்லின் மீதே பலமாக அடித்து இதற்காக தயாரித்து வைத்திருக்கும் கலரை அதில் கொஞ்சம கொஞ்சமாக தெளித்து பிசைந்து எடுத்துகொள்ளவும், பிறகு நமக்கு எம் மாதிரி சித்திரம் வேண்டுமோ அதுபோல் ஓர் மெல்லியபேப்பரில்வரைந்துசொண்டு ஒரு தகம் டில் அந்த சித்திரத்தை வரைந்து வெட்டி கொண்டு மேல் பாகத்தில் கைபிடிக்குகந்தபடி ஆதாரம் வைத்துகொண்டு பிசைந்து வைத்திருக்கும் மாவை முன்னே சிறிய அப்பளத்திற்கு தயாரித்து வைத்துள்ள பலகையில் சித்திரத்திற்குகந்படி உருண்டை செய்து அப்பளபூவிற்கு தேய்ப்பது போல் தேய்த்து சற்று காற்ருறவைக்கவும் கற்ருர வைத்துள்ள பூவானது சற்று இளவலான பதத்திலிருக்கும்பொழுதே அதுகளை அகற்றி இரண்டு ஒன்ருக வைத்து டையினுல் அழுத்த அது எந்த சித்திரம் அமைந்துள்ளதோ அது போலவே இருக்கும் அதை எடுத்து பின்னும் சுமார் இரண்டு மணிநேரம் வரையில் நிழலில் காற்ருற வை து எடுத்து டப்பிகளில் பதப்படுத்தி கொள்ளவும். இந்த அப்பளத்தை போட்டால் நாம் மாதிரி சித்திரம் அச்சிட்டோமேர் அது போலவே உப்பலாகவும் கலராகவும்மிருக்கும் புசிம் ருசிகரமாகவுமிருக்கும் இதுவியாபாரம் செய்யவும் தகுதியான ஓர் லாபகரமான தொழிலாகும்.

இனிப்பான சங்கிலி அப்பளபூ செய்தல்

உளுத்தம் மாவு	1 படி
மிளகாய்த்தூள்	2 ரூபாய் எடை
பெருங்காயம்	கால் ,,
உரித்த பூண்டு	1/8 ,,
சீரகம்	அரை ,,
உப்பு	1 பலம்
ஆப்பசோடா	2 சிட்டிகை
எலுமிச்சரசம்	கால் அவுன்ஸ்

இதற்குமுன் சொல்லியது போலவே உளுத்த மாவு முதற்கொண்டு மற்ற சரக்குகளையெல்லாம் பக்குவப்படுத்தி வைத்துகொண்டு பூண்டை உரித்து அரைத்து எலுமிச்சரசத்தில் கலக்கி வடிகட்டி அளவுபோல் தயாரித்து வைத்துகொண்டு இதற்குமுன் கலந்து பிசைந்தது போல் பிசைந்து உரலில்போட்டு உலக்கையால் மசிய இடித்து கெட்டிபதமாக இருக்கும் தருவாயில் எடுத்து சுண்டக்காயளவு எடுத்துமேற்கண்ட பலகையில் 2 அங்குலம் நிகளத்திற்கு இருக்கும்படி தேய்த்து சற்றுநேரம் நிழலில் வைத்து அதை எடுத்து மோதிரம் ஒட்டவைத்து ஓர் மெல்லிய துணியை விரித்துபோட்டு அதில் சுமார் ஒருமணி நேரம் வரையில் காற்றூரவிட்டு சற்று காய்ந்ததும் அதை வாரி வைத்துக்கொண்டு மீதி மாவில் முன்போலவே 2 அங்குல நீளத்திற்கு தேய்த்து இரண்டு மோதிரத்தையொன்றுசேர்த்துஅதின் நடுவில் இந்த தேய்ப்மை எடுத்து வளைத்து இதை இப்போது பார்த்தால் ஓர் சங்கிலி போல் மூன்று வளையம் இணைந்திருக்கும் இது போலவே செய்து வெய்யலில் காயவைத்து பிறகு வியாபாரத்திற்கு உத்தப்

படுத்திக்கொள்ளவும் இது ஓர்புதுமாதிரியான அப்பளமாகும்.

இனிப்பு பண்டம் தயாரித்தல்
பில்லிசாக்லெட் செய்தல்

கொக்கோ	6 அவுன்ஸ்
எருமைப்பால்	அரை படி
நல்லவெல்லம்	கால் வீசை
சீனுகற்கண்டு	கால் ,,
நெய்	கால் ,,
மைதாமாவு	1 ,,
சுத்த ஜலம்	அரை புட்டி

ஒரு அகண்ட பாத்திரத்தில் சுத்த ஜலத்தை ஊற்றிஅடுப்பேற்றிதண்ணீரைநன்ருக கொதிக்க வைத்துஅதில்வெல்லத்தைப்போட்டு பாகுபோல் காய்ச்சி பின்னும் சீனுக்கற்கண்டை தூள்செய்து போட்டு ஓர் மரத்துழாய் கோலினுல் கலக்கிக் கொண்டே இருக்கவும் பிறகு பாகு பக்குவமான தும் இறக்கி தரையில் வைத்து வைதாமாவைக் கொட்டி நன்ருக கிளறவும்அதனுடன் கொக்கோ பவுடரையும் கலந்து கொள்ளவும்

சாக்லெட் பாக்கிங் மிட்டாய் தயாரித்தல்

பச்சரிசிமாவு	கால் படி
பசும்பால்	கால்படி
பால்பவுடர்	5 ரூபாய் எடை
சாக்லெட் பவுடர்	8 ,,
பன்னீர்	அரை புட்டி
சர்க்கரை	12 பலம்
ஜலம்	7 அவுன்ஸ்
வெண்ணை	2 ,,
சாக்ரீன் பவுடர்	1 டீஸ்பூன்

முதலில் வெண்ணையை ஓர் பாண்டத்திலிட்டு சுத்தி செய்து அடுப்பேற்றித்தீயிட்டுஅதை உருக்கி

நெய்யாக்கி அதில் பசும்பாலையும் பால் பவுடரை யும் கலந்து கிளறிக்கொண்டே இருக்கவும் பால் காய்ந்து சிவந்துவரும் தருவாயில் சர்க்கரையை அதிலிட்டு பின்னும் கிளறவும், மேலே காட்டி யுள்ள அளவுப்படி ஜலத்தில் சாக்கிரீம் பவுடரை யும் கரைத்து சாக்லெட்டையும் அதிலிட்டு மோர் விளாவுவது போல் விளாவினுல் பவுடர் நன்ருக கரைந்துப்போகும் பிறகு அந்த ஜலத்தையும் அடுப்பிலிருக்கும் சரக்கிலிட்டு அடிபிடிக்காமலும் காந்தலாகமலும் கிளறிக்கொண்டே இருக்கவும். பிறகு அரிசி மாவை மேற்படிபாசிலிட்டு கிளறிஓர் அகலமான பலகையின்மீது ஊற்றி சற்று நேரம் காற்ருர விடவும் பலகையின் மீதுஉற்றிய சரக்கு சற்று இளம்பதமாகவே இருக்கும் சமயத்தில் ஓர் கத்தியின் உ தவியால் நமக்கு எவ்விதமான அளவு வேண்டுமோ அதன்படி கத்திஞல் கீறலிடவும் கீறலிட்டி சில நோத்திற்கொல்லாம் மிட்டாய் கெட்டியான பதமாகவும் தனித்தனியாகவும் துண்டு துண்டாகஇருக்கும்அதைஎடுத்துவைத்து அதற்காக தயாரித்து வைத்துள்ள ரேக்குகளில் சுற்றி பாக்கிங் செய்துவியாபாரம் செய்யவும் இது ஓர் புதுமாதிரியான மிட்டாய்வகையாகும்

ஜாங் மிட்டாய் செய்தல்

கிழங்குமாவு	10	பலம்
வெளுமையான விளாம்பிசின்	5	,,
சர்க்கரை	1	வீசை
ஜலம்	அரை ஆழாக்கு	
பெப்பர்மென்ட் எஸன்ஸ	2	கிராம்
பன்னீர்	2	அவுன்ஸ்
லெட்டரீன் கலர் பவுடர்	1	டீஸ்பூன்

முதலில் விளாம்பிசின் ஓர் பாண்டத்திலிட்டு கொஞ்சம் ஜலம்விட்டு கரைத்து வைத்துவைத்து கொண்டு ஓர்பாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி அரை

ஜலத்தைவிட்டு சர்க்கரையைக் கொட்டி ஓர் துடுப்புக்கோலினால் துழாவிக் கொண்டே இருக்கவும் சர்க்கரையானது உருகி பாகு பதமாக வரும் சமயம் கிழங்குமாவைக்கொட்டி பின்னும் கிளறவும் பிறகு வடித்து வைத்திருக்கும் விளாம்பிசினையும் லீட் கிரீன் பவுடரை கரைத்த ஜலத்தையும் விட்டு.கிளறவும் பிறகு பன்னீர்விட்டுகிளறி பெப்பர்மென்ட் எஸன்சைவிட்டு கொஞ்சம் இளவலாகவே இரக்கி வைத்துக்கொண்டு நமக்கு எம் மாதிரி டையில் அடைக்க வேண்டுமோ அதன் படி அடைத்து பிறகு வெளிப்படுத்தி அழகான டிஷ்பேப்பரில் சுற்றி வியாபாரம் செய்யவும்.

கம்மர்கட் மிட்டாய் செய்முறை

நல்ல வெல்லம்	அரை வீசை
சாரைப்பயறு	1 பலம்
முந்திரிப்பயறு	2½ ,,
தேங்காய்	10 பலம்

முதலில் தேங்காய்களை தேர்ந்ததாக எடுத்து அதைத்திருகி ஒரு புறத்தில் வைத்துக்கொள்ள வேண்டும் பிறகு ஓர் பாண்டத்தை அடுப்போற்றி கால்ஆழாக்குஜலம் விட்டு வெல்லதைப்போட்டு ஓர் துடுப்பினால் துழாவிகொண்டே அடிபிடிக்காமலும் பாகு காந்தாமலும் ஜாக்கிரதையுடன்கலக்கிக் கொண்டே இருக்கவும் பிறகு பாகு பக்குவமானதும் பாண்டத்தை இறக்கிக் கீழே வைத்து திருகி வைத்திருக்கும் தேங்காய் பூவை பாகில் கலந்து கிளறிக்கொண்டே முந்திரிப்பருப்பைசிறு துண்டுகளாக சித்தரித்து அதில் கலக்கவும், பிற்கு சாரைப்பருப்பையும் கலந்து நன்ருகஒன்று படக் கிளறி ஓர் மரப்பலகையின்மீது கொட்டிக் சூடாக இருக்கும்போதே கோலியளவாகவோ அல்மது கரேட் மாதிரியாகவோ அல்லது வட்ட வடிவிலாகவோ செய்து வியாபாரம் செய்யலாம்

ஆனால் பாகுகிளறும் பொது அடிபிடிக்காமலும் பாகுமுறியாமலும் பார்த்துக்கொள்ளவும் தவிர முடிவில் அதை உருண்டையாக செய்யும் போதும் சூடாக இருக்கும்போதே ஆரவிடாமல் செய்துக்கொள்ளவும் ஆனால் கெட்டியாகப்போய் விடும் மறுபடியும் அது எதற்குமே உதவாமற் போய்விடும்.

தேங்காய் பர்பி மிட்டாய் செய்தல்

சர்க்கரை	அரை விசை	
திருகின தேங்காய்ப் பூ	10	பலம்
தூள் செய்த பாதம் பயறு	2	,,
பால்பவுடர்	5	,,
தூள்செய்தஏலம்	1	,,
தூள்செய்த சுக்கு	½	,,
எலுமிச்சரசம்	1	டீஸ்பூன்

முதலில் திட்டமான ஜலத்தில் பால் பவுடரை கரைத்து அடுப்பேற்றி பாண்டத்திலிட்டு ஓர் குழாய் கோலினால் கலக்கிக்கொண்டே இருக்கவும் பால் நன்றாக சிவந்து சுண்டி ½ ஆழாக்கு திட்டத் திற்கு வந்ததும்சர்க்கரையை அதில் பிரயோகித்து மேலும் தீயிட்டு கலக்கிகொண்டே இருக்கபாகு போல் உருகி வரும் அந்த சமயத்தில் பாதம்தூள் ஏலம் சுக்குத்தூள் இதுகளையும் பிரயோகித்து ஒன்றுபட கலக்கிகொண்டே அடிபிடிக்காமலும் பாகு தீயாமலும் பார்த்துக்கொள்ளவும் பிறகு திருகி வைத்திருக்கும் தேங்காய்பூவை கொஞ்சம் கொஞ்சமாக பாவில் போட்டு கிளறிக்கொண்டே இருக்கவும் முடிவில் எலுமிச்சரசத்தையும் விட்டு இளவலாக இருக்கும் பதத்திலேயே இதற்காக தயாரித்து வைத்திருக்கும் பலகையில் ஊற்றி அங்குலம்கனத்திற்குபரவலாகச்செய்துகத்தியால் எம்மாதிரிதினுசில் அறுக்க வேண்டுமோ அது போல் அறுத்து விடவும் ஆனால் மறுபடியும் பிடித்து கொள்ளும்பிடித்தாலும்மேலே மாத்திரம்

கீரல் நன்ருக தெரியும் அதன் அளவுபோல் உடைத்து வியாபாரம் செய்யலாம். மிட்டாய் ஊற்றும் பலகை சுமார் 3 அடி நிகளமும் 2 அடி அகலமுள்ளதாகவும் மழமழப்பாகவும் துண்டு இல்லாத பலகையில் பக்கங்களில் 1 அங்குலஉய ரத்திற்கு இவை சுற்றிலும் அடித்து மிகவும் அழா காக அமைத்துக்கொள்ளவும் மிட்டாய் ஊற்றும் சமயத்தில் நல்லெண்ணையாவது அல்லது கொஞ்சம் நெய்யையாவது ஒரு சீலையில் எடுத்து தளும்ப தடவி அதன் பிறகு பாகை ஊற்றவும். ஊற்றிய சரக்கை வெய்யலில் வைக்கமாமல் நிழ லிலேயே காற்ருரவிட வேண்டும் இதை முறை போல் கவனித்து ஊக்கமாக செய்தால் மிக்க லாபத்தை அடைவார்கள்.

ஊறுகாய் தினுசுகள்

எலுமிச்சங்காய் ஊறுகாய் தயாரித்தல்

எலுமிச்சங்காய்	50	
நல்லெண்ணை	10	பலம்
கடுகு	1	,,
வெந்தயம்	1	,,
பெருங்காயம்	1	,,
மஞ்சள் தூள்	1	,,
காய்ந்த மிளகாய் வற்றல்	10	,,
கரி உப்பு	2	ஆழாக்கு
உளுத்தம் பயறு	கால்	,,
காய்ந்த கரிவேப்பிலைத்தூள்	கால் ரு எடை	

முதலில் எலுமிச்சங்காயை சுத்தமாக கழுவி எடுத்து ஓர் கலாயுள்ள பாண்டத்தில் அரைபடி ஜலம்வைத்து அதில்எலுமிச்சங்காயைநான்கு பிள பாக பிளந்துபோட்டு அடுப்பேற்றி தீயிட்டு சற்று

வேகவைத்து உப்பையும் போட்டுஒருபுரம்இறக்கி வைத்துக்கொள்ளவேண்டும். பிறகுஒருபானலில் கொஞ்சம் எண்ணெயை விட்டு எண்ணெ சூடுபறக் கக்காய்ந்ததும் பெருங்காயத்தைபொரித்துகொண்டு அதே எண்ணெயில் மிளகாய் வற்றலேயும் வறுத்து எடுத்துக்கொண்டு பெருங்காயத்தை கொஞ்சம் சலத்தில் கறைத்துகொண்டும் வறுத்த மிளகாயை உரலில் இடித்து தூளாக்கிகொண்டு ஓர் வாயகன்ற கலாயுள்ள பாத்திரத்தை அடுப் பேற்றி கொஞ்சம் எண்ணெயை விட்டு எண்ணெ காய்ந்ததும் அதில் கடுகு உளுத்தம்பயறு இதுகளை போட்டு பளபளவென்று பொரிசெய்துபிறகு சீரகம். வெந்தயம் முதலியவைகளை பிரயோகித்து நன்ருக சிவக்க வருத்ததும் வேகவைத்திருக்கும் எலுமிச்சங்காயை அடுப்பின்மீதிருக்கும்பாத்திரத் திலிட்டு நன்ருக தீயிட்டு வேகசெய்து மறுபடியும் கொஞ்சம் திட்டமான ஜலம்விட்டு பெருங்காய ஜலத்தையும் ஊற்றி மிளகாய்பொடி,மஞ்சள்தூள் கரிவேப்பிலே தூள் இதுகளேயும் கலந்துஓர் கரண்டியால் கிளறி பின்னும் வேண்டிய எண்ணெயை ஊற்றி நன்ருக குழம்பாகவும் திட்டமான பதமாக வும் இருக்கும்படி இறக்கி உபயோகிக்கலாம் வியாபாரம் செய்தாலும் நல்ல லாபத்தையளிக் கும்.

கிச்சலிக்காய் ஊறுகாய் தயாரிக்கும் முறை

நல்லெண்ணை	5	பலம்
கடுகு	$\frac{1}{2}$	,,
சீரகம்	1	,,
கிச்சிலிக்காய்	25	
மிளகாய் தூள்	$1\frac{1}{4}$	ஆழாக்கு
உளுத்தம் பயறு	$\frac{1}{8}$	
கரி உப்பு	1	,,
மஞ்சள் தூள்	1	டீஸ்பூன்
பெருங்காயம்	$\frac{1}{4}$	ரூபாய் எடை

கிச்சிலிக்காயை சுத்தமாக கழுவிஎடுத்துகொண்டு ஒரு பாண்டத்திலிட்டு அடுப்பேற்றி சிறிதுநேரம் நன்ருக தீயிட்டு வேகவைத்து இறக்கி அதின ஜலத்தை அகற்றிவேண்டும் ஏனென்ருல் அந்த தண்ணீரை நீக்காவிடில் அந்தகாயின்விறுவிறுப் புபோகாது இறக்கிவைத்திருக்கும்காயைஒருதரம் பாளத்தல் ஊற்றிகொண்டு பிறகு ஓர் கலாயுள்ள வாயகன்ற ஓர் பெரிய பாண்டத்தை அடுப்பின் மீதேற்றிஅதில்கொஞ்சம்நல்லெண்ணையைவிட்டு கடுகு உளுத்தம்பயறை போட்டு நன்ருகபொரிய வைத்து அதில் சீரகத்தையும் போட்டுமறுபடியும் கொஞ்சம் எண்ணெயைவிட்டுபெருங்காயஜலமும் விட்டு அதில் மிளகாய்த்தூள் மஞ்சள்தூளையும் கலந்து நன்ருக சாமான்களெல்லாம் ஒன்றுபட செய்து உப்பு ஜலத்தையும் ஊற்றிகலக்கிகொண் டே வேகவைத்திருக்கும் கிச்சிலிக்காயை நான்கு கீரலாக பிளந்து அடுப்பின்மீது இருக்கும்கொதிப் பில் போடவும் கிச்சிலிக்காய் பூராவும் அந்நந்து ஆனதும் குழம்பு பக்குவத்தில் கட்டியான பாகத் தில் நன்ருக கொதிப்பேற்றி பக்குவமான பதத் தில் வந்ததும் இறக்கி ஓர் மெல்லிய சீலையால் வாயைகட்டி பத்திரப்படுத்தி வைத்துகொண்டு உபயோகிக்கவும் வியாபாரம் செய்பவர்களாயின் ஓர் கண்ணாடி ஜாடியில் இதை மேல் மூடியுடன் பதனப்படுத்தி வியாபாரமும் செய்யலாம் முதலில் காயை தண்ணீரில் வேகவைக்கும்போது பக்குவ மாக காரம் அவ்வளவு அதிகமாக இறங்காதபடி வேகவைக்க வேண்டும்.

மாங்காய் ஊறுகாய் தயாரிக்கும் முறை

தேறின மாங்காய்	100	
மிளகாய்த்தூள்	1	படி
சோற்றுப்பு	2	,,
நல்லெண்ணை	10	பலம்
மஞ்சள்தூள்	2½	,,

கடுகு	2	பலம்
சீரகம்	2	,,
வெந்தயம்	1	,,
பெருங்காயம்	1	,,
உளுத்தம் பயறு	½	ஆழாக்கு

மாங்காய் தேரினதாக 100 எடுத்து சுத்தமாக கழுவி துடைத்து பக்கவாட்டிலே இருபக்கமும் பிளந்து அந்த பிளப்பினுள்ளே உப்பைபிரயோகித்து சுமார் 5 நாள் வரையில்வைத்திருந்துபிறகு 6வது நாள் அதை எடுத்து ஓர் தட்டில் அடுக்கி வெய்யலில் காயவைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். பிறகு ஓர் வாயகன்ற பாத்திரதில் எண்ணையை விட்டு இதற்குமுன் ஊறுகாய் தாளித்தது எப்படியோ அதே முறையோல் தாளித்து மாங்காயை நன்ருக கொதிக்க வைத்து இறக்கி ஆறவைத்து உபயோகிக்கவும் வியாபாரம் செய்வதானுல் அதற்கு தகுந்தபடி மாங்காய்களை கொண்டு ஊறுகாய்செய்து வியாபாரம் செய்யவும்.

நாட்டு சர்க்கரை	2	வீசை
நல்லெண்ணை	½	,,
கடுகு	2	பலம்
தேரின மாங்காய்	50	
தேங்காய்	5	
சோத்துப்பு	¼	படி
உளுத்தம் பயறு	½	ஆழாக்கு

முதலில்மாங்காயைகழுவி சுத்தமாக துடைத்து கொட்டைகளை நீக்கி சிறு துண்டுகளாக அறிந்து ஒருபாத்திரல் வைத்துக்கொள்ளவும் பிறகு தேங்காய்களை உடைத்து அதை பூவாக திருகி அதையும் ஒருபாண்டத்தில் ஒருபுறம்வைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

தேங்காய் திருகியவுடன் அடுப்பேற்றி ஓர் வாயகன்ற கலாய்பூசியுள்ள பாத்திரத்தை அடு

பேற்றி அதில் ஆழாக்கு ஜலத்தை வைத்து சர்க்கரையை கொட்டி ஓர் கரண்டியால் கலக்கிக் கொண்டே இருக்கவேண்டும் பாத்திரம் சூடேற, சூடேற சர்க்க்ரைபாகு போல் உருகி குழம்பு பதமாய் வரும் சமயம் சித்தரித்திருக்கும் மாங்காய் துண்டுகளை அதிலிட்டு கரண்டியால் கிளறிக் கொண்டே இருக்கவும் மாங்காய்துண்டுகள் நல்ல வேக்காடுடன் இருக்கும் சமயத்தில் இறக்கி வைத்துவிடவேண்டும்பின்புமற்ெருரு அகலமான பாத்திரமொன்றை அடுப்பேற்றி நன்ருக காய்ந்ததும் அதில் எண்ணெயைஊற்றிகடுகு உளுத்தம் பயிற்றைபோட்டு பளபளவென்று பொரிந்ததும் இறக்கி வைத்துள்ள மாங்காயைக் கலந்து அதிகமாக்கிளராமல் உப்பைப் போட்டு திருகிய தேங்காயைபோட்டு லேசாக கிளறவும்எல்லாம்சரியாக ஒன்றுபடச் செய்து சற்று மெதுவாக வெந்தபிறகு இறக்கி ஆறவைத்து பீங்கனே ஜாடியிலாவது மாற்றிக்கொண்டு பெல்லியு சீலையால் வாய்கட்டி பதனப்படுத்திக் கொண்டுஉபயோகப்படுத்துவும்.

அடசாய் மாங்காய் ஊறுகாய் தயாரித்தல்

திட்டமான நீட்டமுள்ள மாங்காய்	100
சோற்றுப்பு	போதிய வரை

மாங்காய்களை ஓர் பெரிய பாண்டத்தில்போட்டு வெந்நீர்விட்டு கழுவி காயின் மீது அழுக்கு பால் முதலியவைகளை அகற்றி துடைத்து ஓர் புறமாக வைத்துகொண்டு கத்தியினுல் மாங்காயின் பக்க வாட்டத்தில் இருபுறத்திலும் முக்கால் பாகம் வரையில் அறிந்து வைத்து கொள்ள வேண்டும் பிறகு அறிந்து வைத்துள்ள மாங்காயை எடுதது அற்பிற்குள் உப்பை நிறையநிரப்பி அசையாமல் ஓர் பானைக்குள் வைக்க வேண்டும்இதுபோலவே மாங்காய் முழுதிலும் உப்பைஅறுப்பிற்குள் நிரப்பி பானைக்குள் அசையாமல் ஒன்றின்மேல் ஒன்ருக அடுக்கி வைத்துவிட வேண்டும்.

அடுக்கியுள்ள மாங்காயை 2 நாள் வரையில் கைபடாமலிருந்து மூன்றாவது நாள் எடுத்து ஓர் அகலமான பலகை மீதாவது தட்டிலாவது பரவலாக அடுக்கி வெய்யலில் சுமார் 2 மணிநேரம் வரையில் காயவைத்து மறுபடியும் அதே பானையில் அடுக்கி வைத்துவிடவும் இதுபோலவே நாளைக்கு ஒருமுறை மாங்காய்களை எடுத்து அடுக்கிகாயவைத்து பானைக்குள் அடுக்கி வாய்மூடி வைக்கவும் இதுபோல் பலமுறை செய்ய நாளுக்கு நாள் மாங்காய் மிருதுவான பதத்தில் உப்பு அதில் ஊறி பக்குவமாக இருக்கும் இதை உபயோகிக்கவும் அல்லது இதையும்தாளித்துக்கொள்ளவேண்டுமானால் இதற்கு வேண்டிய மசாலா வகைகளை சேர்த்துகொள்ளவும்.

சீவல் மாங்காய் ஊறுகாய் தயாரித்தல்

சதையுள்ள மாங்காய்	50	
கரிஉப்பு		கால் படி
மிளகாய் பொடி	½	,,
மஞ்சள் தூள்	1	பலம்
சீரகம்	1	,,
வெந்தயம்	1	,,
நல்லெண்ணை	10	,,
கடுகு	1	,,
உளுத்தம்பயறு		அரை ஆழாக்கு

முதலில் மாங்காயை சுத்தமாக கழுவி மேலேயுள்ள தோல்களை யகற்றி மாங்காத் திருகினல் திருகி ஓர் தாம்பாளத்தில் வைத்துக்கொள்ள வேண்டும். பிறகு ஓர் கலாயுள்ளதும் வாயகலமாயுள்ளதுமான மான பாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி அதில் திருகிய மாங்காயை போட்டு லேசான வேகாடு கொடுத்து இறக்கி வைத்துகொள்ள வேண்டும். மிளகாயைஎடுத்துகொஞ்சம்எண்ணை விட்டு வறுத்து உரலில் போட்டு பாதிமசியலாக

இடித்து வைத்து கொள்ளவேண்டும். பிறகு ஓர் வாயகலமாயுள்ள கலாயுள்ள பாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி அதில் இதற்காக வைத்திருக்கும் எண்ணெயில் பாதியை ஊற்றி சற்று காய்ந்ததும் கடுகு உளுத்தம்பயறு வெந்தயம் சீரகம் இதுகளை எல்லாம் கல் மண் இல்லாமல பார்த்து எண்ணெ யில் போட்டு பளபளவென்று பொரியவைத்து அதில் வேகவைத்துள்ள மாங்காயைப்போட்டு மிளகாய் பொடியையும் மஞ்சள் தூளையும் கலந்து உப்பு ஜலத்தைதெளித்து பேலும் கீழுமாக கிளறி விட்டுகொண்டே மாங்காய் அடிபிடிக்காமலும் தீச்சலில்லாம்லும் பார்த்துகொள்ளவும் பிறகு பக்குவமாய் பதத்தில் வந்ததும் இறக்கி கீழே வைத்துக்கொண்டு சற்று நேரம் ஆரவிடவும், கீழே வைத்துக்கொண்டு சற்று நேரம் ஆரவிட வும், கீழே இறக்கி வைந்த மாங்காய் நன்றாக ஆறியதும்காயவைத்நவாழைமட்டையில் அளவு படி ஓர் கரண்டியின் உதவியால் பட்டையில் மாங்காயை வைத்து மடித்து லேபிள் ஒட்டி வியா பாரத்திற்கு சித்தப்படுத்தி கொள்ளவும் மாங்கய் சீவும்போது அதிககனமாக இல்லாமல்சற்று பெரி தாகவே சீவினுல்தான் மாங்காய்உபரியாக இருக் கும் சன்னமாக சீவினல் முதலுக்கே மோசமாகும் இதை வியாபாரிகள் நன்கு கவனித்து தயாரிக்க வேண்டும்.

எலுமிச்சங்காய் வத்தல் தயாரிப்பு

தேர்ந்த எலுமிச்சம் பழம்	100
சோற்றுப்பு	1 படி

எலுமிச்சங்கனியைதேவையான அளவு எடுத்து சுத்தமாகக் கழுவி ஓர் பாண்டத்திலிட்டு அடுப் பேற்றி சற்று நேரம் தீயிட்டு திட்டமான ஜலம் வைத்து ஜலம் சற்று சூடேறியானவுடன் அடுப் பின் மீது இருக்குப்பாண்டத்தைஇறக்கிஜலத்தை இருத்துவிட்டு அதில் இதற்காக வைத்திருக்கும்

பிறகு 5 நாள் கழித்து மறுபடியும் அந்த பாண்டத்தை எடுத்து உள்ளே இருக்கும் எலுமிச்சம் பழத்தை அப்புறப்படுத்தி ஓர் தாம்பாலத்தட்டில் பதமாக வைத்து லேசாக வெய்யலில் வைத்து பிறகு 1 மணி நேரம் நிழலில் காற்ருரவிட்டு மறுபடியும் எடுத்து பாணைக்குள் வைத்து வாய்மூடி வைத்துவிடவும் பிறகு இதுபோலவே அடிக்கடி இதை செய்துகொண்டே வந்தால் நாளுக்குநாள் எலுமிச்சங்கனி நிறமானது மாறி கனிந்து அதிலுள்ள ஜலங்கள் வடிந்துசாரத்துடன் மினுமினுப்பாக இருக்கும் பிறகு அதில் சுமார் 1 படி காடி ஜலத்தை ஊற்றி நன்ருக கிளறிவிடவும் பிறகு 2வாரம்வரையில்பாண்டத்தைவாய்கட்டி எடுத்து பதனப்படுத்தி வைத்துக்கொண்டு வியாபாரம் செய்யவும். இந்த வத்தலை தாளிக்க வேண்டுமானுல் சீவல் மாங்காயிற்கு தயாரித்ததுபோல் சாமான்களை சேகரித்து தயாரித்தும்வியாபாரமும் செய்யலாம்.

கதம்ப ஊறுகாய் தயாரித்தல்

தேர்ந்த மாங்கய்	15
காரட்	௬
தக்காளிக்காய்	20
பீட்ரூட்	2
இலந்தங்காய்	$\frac{1}{8}$
நதல்லிக்காய்	$\frac{1}{8}$
உப்பு	$\frac{1}{8}$
பச்சைமிளகாய்	5
இஞ்சி	$2\frac{1}{2}$
மிளகுபொடி	$2\frac{1}{2}$
மஞ்சள் தூள்	1
நல்லெண்ணை	5
கடுகு	1
உளுத்தம் பயறு	கால்
பெருங்காயம்	அரை

கொத்தமல்லி	1 பிடி
கரிவேப்பிலை	1 ,,

முதலில் மாங்காயுடன் மற்ற காய் தினுசுகளை யெல்லாம் கொஞ்சம் வெந்நீர் விட்டு சுத்தமாக கழுவி எடுத்து கத்தியினுல் மாங்காயை சிறுசிறு துண்டுகளாக அறிந்துகொண்டு கொட்டையை நீக்கிவிடவேண்டும் பிறகு இதுபோலவே காரெட் பீட்ரூட் முதலியவைகளையும் இதுபோலவே சிறு சிறு துண்டுகளாக அறிந்துகொள்ள வேண்டும். பிறகு ஓர் கலாயுள்ள வாயகன்றபாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி எண்ணெயை ஊற்றி அதில் கடுகு உளுந்தம் பயறுஇதுகளைபோட்டுநன்ருகவறுத்து கொண்டு அதில் கொத்தமல்லியை அரிந்து போட்டு பெருங்காயத்தை பொரித்து ஜலத்தில் கறைத்து ஊற்றி இஞ்சியை பில்லைபில்லைகளாக செதித்துபோட்டு மேற்கண்ட காய் தினுசுகள் பூராவையும் அதிலிட் நன்றாக அடிபிடிக்காமல் கிளறிகொண்டே இருக்க பிறகு சற்று காய்தினுசு வேக்காடு ஏற்பட்டதும் அதில் மிளகுதூள் மஞ் சள்தூஇ முதல்யவைகளை கலந்து மிளகாயை சிறுதுண்டாக அரிந்து பக்குவமான பதத்தில் ஆவி வந்தவுடன் நன்றாக கிளறி இறக்கிவைத்து ஆவி போகாமல் மேலே கல்பாத்திரத்தை மூடி சற்று நேரம் கழித்து திறந்துவிடவும் தாளித்து இறக்கி வைத்திருக்கும் ஊறுகாய் நன்றாக ஆறிய வுடன் ஓர் பீங்கான் ஜாடியில் மாற்றிகொண்டு உபயோகிக்கலாம் அல்லது திட்டமான முறை யில் வியாபாரமும் செய்யலாம்.

நார்த்தங்காய் ஊறுகாய் தயாரித்தல்

புளிப்பான நார்த்தங்காய்	25
இஞ்சி(மேற்றோல் சீவியது)	2

அடுக்கியுள்ள மாங்காயை 2 நாள் வரையில் கைபடாமலிருந்து மூன்றாவது நாள் எடுத்து ஓர் அகலமான பலகை மீதாவது தட்டிலாவது பரவலாக அடுக்கி வெய்யலில் சுமார் 2 மணிநேரம் வரையில் காயவைத்து மறுபடியும் அதே பானையில் அடுக்கி வைத்துவிடவும் இதுபோலவே நாளைக்கு ஒருமுறை மாங்காய்களை எடுத்து அடுக்கிகாயவைத்து பானைக்குள் அடுக்கி வாய்மூடி வைக்கவும் இதுபோல் பலமுறை செய்ய நாளுக்கு நாள் மாங்காய் மிருதுவான பதத்தில் உப்பு அதில் ஊறி பக்குவமாக இருக்கும் இதை உபயோகிக்கவும் அல்லது இதையும்தாளித்துக்கொள்ளவேண்டுமானால் இதற்கு வேண்டிய மசாலா வகைகளை சேர்த்துகொள்ளவும்.

சீவல் மாங்காய் ஊறுகாய் தயாரித்தல்

சதையுள்ள மாங்காய்	50
கரிஉப்பு	கால் படி
மிளகாய் பொடி	½ ,,
மஞ்சள் தூள்	1 பலம்
சீரகம்	1 ,,
வெந்தயம்	1 ,,
நல்லெண்ணை	10 ,,
கடுகு	1 ,,
உளுத்தம்பயறு	அரை ஆழாக்கு

முதலில் மாங்காயை சுத்தமாக கழுவி மேலேயுள்ள தோல்களை யகற்றி மாங்காத் திருகினல் திருகி ஓர் தாம்பாளத்தில் வைத்துக்கொள்ள வேண்டும். பிறகு ஓர் கலாயுள்ளதும் வாயகலமாயுள்ளதுமான மான பாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி அதில் திருகிய மாங்காயை போட்டு லேசான வேகாடு கொடுத்து இறக்கி வைத்துகொள்ள வேண்டும். மிளகாயைஎடுத்துகொஞ்சம்எண்ணை விட்டு வறுத்து உரலில் போட்டு பாதிமசியலாக

இடித்து வைத்து கொள்ளவேண்டும். பிறகு ஓர் வாயகலமாயுள்ள கலாயுள்ள பாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி அதில் இதற்காக வைத்திருக்கும் எண்ணெயில் பாதியை ஊற்றி சற்று காய்ந்ததும் கடுகு உளுத்தம்பயறு வெந்தயம் சீரகம் இதுகளை எல்லாம் கல் மண் இல்லாமல பார்த்து எண்ணெ யில் போட்டு பளபளவென்று பொரியவைத்து அதில் வேகவைத்துள்ள மாங்காயைப்போட்டு மிளகாய் பொடியையும் மஞ்சள் தூளையும் கலந்து உப்பு ஜலத்தைதெளித்து பேலும் கீழுமாக கிளறி விட்டுகொண்டே மாங்காய் அடிபிடிக்காமலும் தீச்சலில்லாம்லும் பார்த்துகொள்ளவும் பிறகு பக்குவமாய் பதத்தில் வந்ததும் இறக்கி கீழே வைத்துக்கொண்டு சற்று நேரம் ஆரவிடவும், கீழே வைத்துக்கொண்டு சற்று நேரம் ஆரவிட வும், கீழே இறக்கி வைந்த மாங்காய் நன்றாக ஆறியதும்காயவைத்நவாழைமட்டையில் அளவு படி ஓர் கரண்டியின் உதவியால் பட்டையில் மாங்காயை வைத்து மடித்து லேபிள் ஒட்டி வியா பாரத்திற்கு சித்தப்படுத்தி கொள்ளவும் மாங்கய் சீவும்போது அதிககனமாக இல்லாமல்சற்று பெரி தாகவே சீவினுல்தான்மாங்காய்உபரியாக இருக் கும் சன்னமாக சீவினுல் முதலுக்கே மோசமாகும் இதை வியாபாரிகள் நன்கு கவனித்து தயாரிக்க வேண்டும்.

எலுமிச்சங்காய் வத்தல் தயாரிப்பு

தேர்ந்த எலுமிச்சம் பழம்	100
சோற்றுப்பு	1 படி

எலுமிச்சங்கனியைதேவையான அளவு எடுத்து சுத்தமாகக் கழுவி ஓர் பாண்டத்திலிட்டு அடுப் பேற்றி சற்று நேரம் தீயிட்டு திட்டமான ஜலம் வைத்து ஜலம் சற்று சூடேறியானவுடன் அடுப் பின் மீது இருக்குப்பாண்டத்தைஇறக்கிஜலத்தை இருத்துவிட்டு அதில் இதற்காக வைத்திருக்கும் உப்பை கலந்து மேலே ஓர்மெல்லிய சீலையால் வாய் கட்டி ஓர் புறம் வைத்து விட வேண்டும்.

பிறகு 5 நாள் கழித்து மறுபடியும் அந்த பாண் டத்தை எடுத்து உள்ளே இருக்கும் எலுமிச்சம் பழத்தை அப்புறப்படுத்தி ஓர் தாம்பாலத்தட்டில் பதமாக வைத்து லேசாக வெய்யலில் [illegible]த்து பிறகு 1 மணி நேரம் நிழலில் காற்றூரவிட்டு மறு படியும் எடுத்து பாணைக்குள் வைத்து வாய்மூடி வைத்துவிடவும் பிறகு இதுபோலவே அடிக்கடி இதை செய்துகொண்டே வந்தால் நாளுக்குநாள் எலுமிச்சங்கனி நிறமானது மாறி கனிந்து அதி லுள்ள ஜலங்கள் வடிந்துசாரத்துடன்மினுமினுப் பாக இருக்கும் பிறகு அதில் சுமார் 1 படி காடி ஜலத்தை ஊந்றி நன்றாக கிளறிவிடவும் பிறகு 2வாரம்வரையில்பாண்டத்தைவாய்கட்டி எடுத்து பதனப்படுத்தி வைத்துக்கொண்டு வியாபாரம் செய்யவும். இந்த வத்தலை தாளிக்க வேண்டு மானல் சீவல் மாங்காயிற்கு தயாரித்ததுபோல் சாமான்களை சேகரித்து தயாரித்தும்வியாபாரமும் செய்யலாம்.

கதம்ப ஊறுகாய் தயாரித்தல்

தேர்ந்த மாங்கய்	15
காரட்	[illegible]
தக்காளிக்காய்	20
பீட்ரூட்	2
இலந்தங்காய்	½
நதல்லிக்காய்	½
உப்பு	½
பச்சைமிளகாய்	5
இஞ்சி	2½
மிளகுபொடி	2½
மஞ்சள் தூள்	1
நல்லெண்ணை	5
கடுகு	1
உளுத்தம் பயறு	கால்
[illegible]	[illegible]

கொத்தமல்லி	1 பிடி
கரிவேப்பிலை	1 ,,

முதலில் மாங்காயுடன் மற்ற காய் தினுசுகளை யெல்லாம் கொஞ்சம் வெந்நீர் விட்டு சுத்தமாக சமுவி எடுத்து கத்தியினுல் மாங்காயை சிறுசிறு துண்டுகளாக அறிந்துகொண்டு கொட்டையை நீக்கிவிடவேண்டும் பிறகு இதுபோலவே காரெட் பீட்ரூட் முதலியவைகளையும் இதுபோலவே சிறு சிறு துண்டுகளாக அறிந்துகொள்ள வேண்டும். பிறகு ஓர் கலாயுள்ள வாயகன்றபாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி எண்ணையை ஊற்றி அதில் கடுகு உளுத்தம் பயறு இதுகளைபோட்டு நன்ருகவறுத்து கொண்டு அதில் கொத்தமல்லியை அரிந்து போட்டு பெருங்காயத்தை பொரித்து ஜலத்தில் கறைத்து ஊற்றி இஞ்சியை பில்லைபில்லைகளாக செதித்துபோட்டு மேற்கண்ட காய் தினுசுகள் பூராவையும் அதிலிட் நன்றாக அடிபிடிக்காமல் கிளறிகொண்டே இருக்க பிறகு சற்று காய்தினுசு வேக்காடு ஏற்பட்டதும் அதில் மிளகுதூள் மஞ்சள்தூஇ முதல்யவைகளை கலந்து மிளகாயை சிறுதுண்டாக அரிந்து பக்குவமான பதத்தில் ஆவி வந்தவுடன் நன்றாக கிளறி இறக்கிவைத்து ஆவி போகாமல் மேலே கல்பாத்திரத்தை மூடி சற்று நேரம் கழித்து திறந்துவிடவும் தாளித்து இறக்கி வைத்திருக்கும் ஊறுகாய் நன்றாக ஆறியவுடன் ஓர் பீங்கான் ஜாடியில் மாற்றிகொண்டு உபயோகிக்கலாம் அல்லது திட்டமான முறையில் வியாபாரமும் செய்யலாம்.

நார்த்தங்காய் ஊறுகாய் தயாரித்தல்

புளிப்பான நார்த்தங்காய்	25
இஞ்சி (மேற்ருேல் சீவியது)	2

பச்சை மிளகாய்	5 பலம்
சோற்று உப்பு	அரை படி
காடி	½ ,,

புளிப்பான நாரத்தங்காய்திடமானதாக 25காய் தயாரித்து சுத்த ஜலத்தினால் கழுவி எடுத்து இரு துண்டுகளாக சித்தரித்து மற்ற கொஞ்சம் வெந்நீர் விட்டு 1 நிமிஷம் ஊரவைத்து பிறகு தண்ணீரை வடித்துவிட்டு பிறகு உப்மை பிரயோகித்து அடுப்பேற்றி அரை வேக்காடு கொடுத்து இரக்கி பச்சை மிளகாயை இருபிளவாக கடைசிவரையில் பிளக்காமல் பொடியாக அறிந்து அதில் போட்ரு இஞ்சியையும் பொடியாக அறிந்துஅதில் பிரயோகித்துவாய் மூடி 3 நாள்வரையில்அந்த பாண்டத்திலேயே இருக்கசெய்து பிறகு 4ம் நாள் எடுத்து ஓர் அகலமான தட்டில் பரவலாக எடுத்து வைத்து சற்றுநேரம் வெய்யலில் காயவைத்து பிறகு பழையபடி பாண்டத்திலேயே அடுக்கி விடவும் இதுபோலவே பல முறை செய்துகொண்டு வந்தால் இஞ்சி, மிளகாய், உப்பு, இதின் காரங்களெல்லாம் இறங்கி நாளுக்கு நாள் மிருதுவாக நலிந்து, நிறம்மாறி ஊறுகாய் ருசியாகவும் பதமாகவும் இருக்கும் இதை கைபடாமல் பத்திரபடுத்தி வைத்திருந்தால் வெகுநாள் வரையிலும் கெடாமல் பத்திரபடுத்தி வைத்திருந்தால் வெகுநாள் வரையிலும் கெடாமல் மிக ருசியாக இருக்கும்.

நெல்லிக்காய் ஊறுகாய் தயாரித்தல்

திடமான நெல்லிக்காய்	1 படி
கரி உப்பு	3 ஆழாக்கு
உளுத்தம் பயறு	½ ,,
நல்லெண்ணை	10 பலம்
மிளகாய்தூள்	15 ,,
சீரகம்	1 ,,
வெந்தயம்	1 ,,
கடுகு	1 ,,

மஞ்சள் தூள்	1	பலம்
பெருங்காயம்	கால்	,,

திட்டமான ஜலத்தை ஓர் பாண்டத்திலிட்டு அதை அடுப்பேற்றி ஜலத்தை கொதிக்க வைத்து அதில் நெல்லிக்காயை பிரயோகித்து சற்றுநேரம் கழித்து அதில் கொஞ்சம் இறக்கி அதிலிருக்கும் நீரைவடித்து விடவும் பிறகு ஓர் பாணுவை அடுப் போற்றி அதில் பாதி எண்ணெயை ஊற்றி கடுகு உளுந்நம்பயறுமுதலியவற்றை போட்டுபொரித்து பின்னும்வெந்தயத்தையும்,சீரக த்தையும்போட்டு நன்ருக காந்தாமல்பொரியசெய்து அதில் இறக்கி வைத்திருக்கும் நெல்லிக்காயை பிரயோகித்து உப்பு தண்ணீர் தெளித்து சற்று வேக்காடு ஏற் பட்டதும் அதில் மிளகாய்தூளைதூவி மஞ்சள் தூளையும் கலந்து நன்ருக ஒன்றுபட செய்து நன்ருக வெந்து கனிந்த பதத்திலிறக்கவும் அச் சமயத்தில் பெருங்காயத்தை பொரித்து கரைத்து ஊற்றி நன்ருக கிளரவும் கிளறியபின் மேலே ஓர் மூடியை மூடி சிறிது நேரம் கழித்து: மூடியை மூடி சிறிது நேரம் கழித்து மூடியை திறந்து பக்குவ மான வேக்காட்டைகண்டதும் பாணேவை இறக்கி கீழே வைத்து ஆறவைத்து ஓர் ஜாடியில் தாற்றி கொண்டு உபயோகிக்கவும் அல்லது வியாபார மும் செய்யலாம் வியாபாரம் செய்பவர்கள் சரக்கு கள் எல்லாம் இதில் கண்டபடியே இருந்தாலும் நெல்க்காய் மாத்திரம் 2 பாகமாக சேர்த்துகொள் ளவும்.

கிடாரங்காய் ஊறுகாய் தாளிப்பு செய்தல்

கிடாரங்காய்	12	
கரி உப்பு	[illegible]	படி
மிளாய்த்தூள்	[illegible]	,,

நல்லெண்ணை	15 பலம்
மஞ்சள் தூள்	1 ,,
கடுகு	1 ,,
சீரகம்	1 ,,
பெருங்காயம்	அரை ரு எடை
உளுந்தம் பயறு	கால் ஆழக்கு

கிடரங்காயை ஓர் பெரிய பாத்திரத்தில் போட்டு அதற்குவேண்டிய ஜலத்தை விட்டு அடுப்பேற்றி சுமார் 20 நிமிஷம் வரையில் தீயிட்டு ஜலத்தை கொதிக்க வைத்து பிறகு அதிலுள்ள காயை மாத்திரம் எடுத்துகொள்ளவும் எடுத்த கிடாரங்காயை கத்தியினுல் 8 பிளப்பாக பிளந்து வைத்துகொண்டு அதினுள் உப்பை புகுத்தி ஓர் பாண்டத்தில் காற்று போகாமல் வாய்கட்டி வைத்துவிடவும் சுமார் 5 நாள் கழித்து எடுத்து பார்க்க அதினுள் வைத்த உப்பு கரைந்து காயினுள் ஊறி இருக்கும் இதை ஓர் கலாயுள்ள பாத்திரத்தை கொண்டு வாயகலமுள்ள அடுப்பின் மீது வைத்து இது வரையில் ஊறுகாய்களுக்கு எவ்வகையான தாளிப்பு செய்தோமோ அவ்போலவே மேற்குறித்துள்ளசரக்குகளைகொண்டு தாளித்து காயை அதில் போட்டு லேசாக மேலும் கீழுமாக பிரட்டி கொடுத்து காய்நன்ருககனியும்படி தீயிட்டு வேக்காடு கொடுத்து பக்குவப்பட செய்யவும் தாளித்தால் காய் நன்ருக வெந்து வாசனை வீசும் சமயம் கண்டு அடுப்பின்மீதிருக்கும்பாண்டத்தைஇறக்கி கீழேவைத்துவேறு பாத்திரத்தில் மாற்றிபத்திரப்படுத்தி கொள்ளவும் இதை அடிக்கடி கையினுல் எடுக்கக்கூடாது கரண்டியின்உபயோகம் மேலர்னது கைப்பழக்கம் ஏற்பட்டால் சீக்கிரத்தில் ஊறுகாய் கெட்டுபோகும் இதை வியாபாரிகளும் உபயோகிப்பவர்களும் அவசியம்கவனிக்க வேண்டும்.

வாசனை பில்லை தயாரிக்கும் முறை

ஜவ்வரிசி	1	ரூபாய் எடை
சிறுநாகப்பூ	1	,,
கௌலா	1	,,
ஜாதிக்காய் பொடி	1	,,
லவுங்கம்	அரை	,,
சோம்பு	1	,,
கசகசா	1	,,
லவுங்கப்பட்டை	¾	,,
நாகனம்	1	,,
ஏலம்	¾	,,

இந்த 10 தினுசுகளையும் வெய்யலில் நன்றாக காய வைத்து இடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து கல்வத்தி லிட்டு நெய் விட்டு லேகிய பக்குவமாக அரைத்து ஒருபுறம் வைத்துகொள்ளவும் இதுபோக மற்றும்

சித்தரத்தை	அரை பலம்
பச்சிலை	முக்கால் பலம்
மருக்கொழுந்து	அரை பலம்
சாமந்தி	அரை பலம்
ரோஜா மொக்கு	அரை பலம்
கல்பாசி	கால் பலம்
கஞ்சாங்கோரை	அரை பலம்
திருநீற்றுப்பச்சை	அரை பலம்
வெட்டிவேர்	1 பலம்
அன்னாசிபூ	அரை பலம்
சந்தனம்	அரை பலம்
சாம்பிராணி	அரை பலம்
குருமலர்	அரை பலம்
செந்தாழம் பூ	அரைபலம்
கிளிசால்பட்டை	கால்பட்டை
சம்பங்கி மொக்கு	கால் பலம்

விலாம்பிசின்	கால்	பலம்
துளசி	அரை	,,

இந்த சரக்குகளையெல்லாம்வெய்யலில் நன்ருக முறிய காயவைத்துவஸ்திரகாயம் செய்து ஜலித்கி குங்குமம் போல் திட்வுமாக்கி வைத்துக்கொள்ள வும் அதன் பிறகு

கஸ்தூரி	கால்	ருபாய் எடை
புனுகு	கால்	,,
ஜவ்வாது	கால்	,,
பச்சை கற்பூரம்	கால்	,,
மட்டிப்பால்	கால்	,,

இதுகளையும் கல்வத்திலிட்டு பன்னீர் விட்டு சிறுக சிறுக அரைக்கவும் பிறகு முதலில் நெய் விட்டு அரைக்க தேனும் அதில் கலந்து மேற் கண்ட கல்வத்திலேயே வைத்து வஸ்திரகாயம் செய்து வைத்திருக்கும் பஸ்பங்களையும் சேர்த்து நன்ருக சரக்குகள் ஒன்றுபட அரைத்துகொண்டே பன்னீர்விட்டு லேகிய பக்குவமாக வரும் வரை யில் அறைக்கவும் எல்லாம் அறைத்தானதும் எல்லாம் ஒன்றுபட அரைத்தானதும் எல்லாம் ஒன்றுபட எடுத்து மழமழப்பான ஓர் கல்லின்மீது பிசைந்து சிறுசிறு பில்லைகளாக தயாரித்து நிழலி லுலர்த்த வேண்டும் சுமார் 2 மணிநேரம் காற்று ரியதும் பிறகு பில்லைகள்உடையாமற்படி எடுத்து புட்டிகளில் அடைத்து காற்று போகாமல் சீலிட்டு வியாபாரம் செய்யலாம்.

கஸ்தூரி தயாரிக்கும் முறை

காசிக்கட்டி		
கசகசா	கால்	ருபாய் எடை
பச்சை கற்பூரம்	கால்	,,
	கால்	,,

ஜவ்வாது	1/8	ரூ. எடை
மாம்பிசின்	2	,,
கோரோசனம்	அரை	,,
குங்குமப்பூ	¼	,,
கிராம்பு	¾	,,
மான் உதிரம்	¼	போதியவரை

மேற்கண்ட சரக்குகளையெல்லாம் காயவைக்க வேண்டிய வஸ்துக்களை காயவைத்து கல்வத்தில் வைத்து மான் இரத்தத்தைவிட்டு அரைத்து இளவலாக குழம்புபதமாக கொஞ்சம் கட்டியான பதத்தில் வழித்து ஓர் பாத்திரத்தில் வைத்துக் கொள்ளவும் வழித்து வைத்துள்ள சரக்கை வெற்றிலைக் கொண்டு அதன்மீது தும்பு தூசு படாமல் நிழலாக இருக்கும் இடத்தில் 1 வாரம் வரையில் காயவைக்கவும் ஒரு வாரம் வரையில் காய்ந்ததும் அந்த இலைகளை எடுத்து நசுக்கி உதிர்ந்துப் போகும் அதை நன்ருக மறுபடியும் காய வைத்து புட்டிகளில் அடைத்து வியாபாரம் செய்யவும்.

இனிப்பண்டம் தயாரித்தல்
பில்லை சாக்லெட் செய்தல்

கொக்கோ பவுடர்	6	அவுன்ஸ்
எருமைப்பால்	½	படி
நல்ல வெல்லம்	¼	வீசை
சீனாகற்கண்டு	அரை	,,
நெய்	கால்	,,
மைதாமாவு	1	,,
சுத்த ஜலம்	¼	புட்டி

ஓர் அகண்ட பாத்திரத்தில் சுத்த ஜலத்தை ஊற்றி அதில் வெல்லத்தைப்போட்டு பாகுபோல் காய்ச்சி பின்னும்சீனாக்கற்கண்டைத்தூள் செய்து

போட்டு ஓர் மரத்துழாய் கோலினல் கலக்கிக் கொண்டே இருக்கவும் பிறகு பக்குவமானதும் இறக்கி தரையில் வைத்து மைதாமாவை கொட்டி நன்ருக கிளற வேண்டும் அதனுடன் கொக்கோ பவுடரையும் கலந்து கொள்ளவும் பிறகு பறுபடியும் பாண்டத்தை அடுப்பேற்றி எருமை பாலை ஊற்றி துழாய் கோலினல் நன்ருக கிளறவும்பிறகு பாகு முதிர்ந்ததா என்று பார்த்துக்கொண்டு நெய்யை முடிவாக ஊற்றி இதற்காக தயாரித்து வைத்திருக்கும் மரப்பெட்டியோ எடுத்து சுத்தமாய்த்துடைத்து அதிலும்நெய்யைத் தளும்பப்பூசி அடுப்பின் எதிருக்குள் பாகை அதாவது கால் அங்குல கனத்திருக்கும்படி ஊற்றவும் பாகு சற்று சூடு ஆறியதும் நமக்கு வேண்டிய அளவுக்கு கத்தியினுலோ, தகட்டினுலேயோ அறுத்து ரேக் பேப்பரில் மடித்து வியாபாரதத்திற்குசித்தப்படுத்தி கொள்ளவும்.

மிட்டாய் தினுசுகள் தயாரிப்பு

சுக்கு பெப்பர்மென்ட் செய்யும் முறை

பெப்பர்மென்ட் ஆயில்	அரை அவுன்ஸ்
விளாம்பிசின்	கால் பவுண்டு
சுக்குத்தூள்	கால் பவுண்டு
சர்க்கரை	2 பவுண்டு
ஜலம்	போதிய வரை

ஜலத்தில் சர்க்கரையைக் கரைத்து அடுப்பேற்றி நன்ருகக் கொதிக்க வைத்து விளாம்பிசினியையும் போட்டு நன்ருக உருகச் செய்து பெப்பர்பென்ட்ஆயிலையும்கலந்துநன்ருகசுக்குத்தூளைப் பிரயோகித்து பாகு பகுவாக வரும் சமயத்தில் கீழே இறக்கி இதற்காக சித்தப்படுத்தி வைத்திருக்கும் மொனையில் ஊற்றி ஆறவைத்து

சுமார் ஒரு மணிநேரம் கழித்து எடுத்து உபயோகிக்கவும் வியாபாரிகளும் இதை சுமபமான முறையில் செய்து வியாபரம் செய்யலாம்.

பாக்கு மிட்டாய் தயாரித்தல்

வேலம் பிசின்	அரை பவுண்ட்
சீமை சீனி	1 வீசை
பன்னீர்	$\frac{3}{4}$ அவுன்ஸ்
ஆப்பிள் எஸன்ஸ்	$\frac{3}{4}$,,
ஜலம்	கால் புட்டி
சிகப்பு கலர் பவுடர்	போதிய வரை

ஒருபாத்திரத்தில்ஜலத்தைஊற்றிஅடுப் பேற்றி அதில் வேலம் பிசினியை கலந்து ஓர் மரத்துழாய் கோலினுல் கலக்கிகொண்டேஇருக்க சீனியானது சூடேறியதும் உருகி பாகு பதமாக வரும் சமயம் சிகப்பு கலர் பவுடரை கொஞ்சம் ஜலத்தில்கலக்கி கலந்து நன்ருக ஒருமிக்க கலக்கி பாண்டத்தை கீழே இறக்கி வைத்து சற்று சூடு தணிந்தவுடன் பன்னீர் தெளித்து ஆப்பில்எஸன்ஸையும் கலந்து பாக்கு போன்ற எடையுள்ளமௌவில் ஊற்றி சற்று காற்ருர செய்து எடுத்து உபயோகிக்கவும்.

ஆரஞ்சி மிட்டாய் தயாரிக்கும் முறை

விளாம் பிசின்	கால் வீசை
சீனுகற்கண்டு	விசை
ஆரஞ்சி எஸன்ஸ்	கால் அவுன்ஸ்
சுத்த ஜலம்	கால் புட்டி
ஆரஞ்சி காயப்பவுடர்	2 பலம்

முன்கூட்டியது போலவே ஒரு பாண்டத்தில் ஜலம் வைத்து விளாம்பிசினியை நருக்கிபோட்டு தண்ணீரில் கரைத்துகொண்டு ஆரஞ்சி கலர் பவுடரைஜலத்தில்கலக்ககலந்து சீனுகற்கண்டை தூள் செய்துபோட்டுபாண்டத்தை அடுப்பேற்றித்

துழாய்கோலினுல்கலக்கிகொன்டே இருக்கவேண்டும் பிறகுசிலநேரம்வரையில்கைவிடாமல் கலக்கிகொண்டே இருந்தால் கற்கண்டுதூள்உருகி முடிவில் பாகு பதமாக உருகும் சமயம் கண்டு பாண்டத்தை தரையில் இறக்கி வைத்து சற்று சூடு தணிந்ததும் ஆரஞ்சி எஸன்ஸ் ஊற்றி கலந்து ஆரஞ்சிபழ சுளை போன்ற மௌல் தயாரித்து கொண்டு அதில் மேற்படி பாகை கரண்டியால் எடுத்து மௌலில் ஊற்றி ஆர வைத்து எடுத்து கொள்ளவும் இதுபோலவேசரக்கு பூராவும் முடிந்ததும் எடுத்துசித்தபடுத்திவியாபாரம் செய்யவும்.

வாழைப்பழ நெய் மிட்டாய் தயாரித்தல்

நெய்	15 பலம்
சீமைச்சீனி	$\frac{1}{4}$ வீசை
விளசம்பிசினி	$\frac{1}{4}$,,
வாழைப்பழ் எஸன்ஸ்	$\frac{1}{4}$ அவுன்ஸ்
சாக்ரீம் பவுடர்	$\frac{1}{8}$ ரூ எடை
பெப்பர்பெண்ட் சால்ட்	2 ,,
க்ரீம் டார் டார்	3 ,,
இலை மஞ்சள் சாயபவுடர்	3 படி
ஜலம்	$\frac{3}{4}$,,

இதற்கு முன் ஆரஞ்சி மிட்டாயிற்கு கூட்டியது போலவே முதலில் ஒரு பாண்டத்தில் ஜலத்தை வைத்து பாண்டத்தை அடுப்பேற்றி தண்ணீரை நன்ருய் கொதிக்க வைத்து தனியாக விளாம்பிசினியைஜலத்தில்ஊற்றிசீனியை பிரயோகித்து துழாய்கோலினுல்கைவிடாமல்கலக்கி கொண்டே இருக்கவேண்டும் பிறகுசற்று பாகு முதிர்ந்து வரும்சமயத்தில்சாக்ரீம்பவுடரையும் க்ரீம் டார் டாரையும் பெப்பர்மென்ட் சால்டையும் கலந்து கலக்கிகொண்டே இலை மஞ்சள் சாயப்பவுடரை கொஞ்சம்தண்ணீரில்கறைத்துகலக்கி கொண்டே நெய்யையில்இரண்டு பங்கை ஊற்றி கலக்கவும் சில நேரத்திற்கெல்லாம்பாகுபக்குவப்படும்பதத்தை

அறிந்ததும் பாண்ரத்தை தரையில் இறக்கி வைத்துக் கொண்டு சற்று சூடு தனிந்ததும் வழைப்பழ எஸன்சை தெளித்து நன்றாக கலக்கி சுத்தப்படுத்தி கொள்ளவும். பிறகு ஆமையின் ஓடுபோன்ற அடையாள கருவி ஒன்றை சிறிய அளவில் தயாரித்து நெய் தடவி அதில் மேற்படி பாகை கரண்டியால் எடுத்து ஊற்றி காற்றார வைக்கவும் மிச்சமான 1 பாகம் நெய்யை உருக்கி ஒரு பெரிய பீங்கான் கரண்டியால் வைத்து சுத்த படுத்திய மிட்டாய் காற்றாரியதும் அந்த நெய் புட்டியில் போட்டு பதனப்படுத்தி 3 நாள் தனிப் பட வைத்து கொண்டு 2 நாள் கழித்து மிட்டாய் களை எடுத்து நெய்யை வடித்து வேறொரு புட்டி யில் மாற்றி வைத்துகொள்ளவும் இதை சாப்பிட் டால்கடைசிவரையில்நெய்வாசனையாகஇருக்கும்.

பைன் ஆப்பிள் மிட்டாய் என்னும் புளிப்பு மிட்டாய் தயாரிக்கும் முறை

சீமை சீனி	1 விசை
வேலம்பிசினி	10 பலம்
வேண்டிய சாயப்பவுடர்	2 பலம்
எலுமிச்சம்பழம்	15 பலம்
பன்னீர்	½ அவுன்ஸ்
வேண்டிய எஸன்ஸ்	½ ,,
சுத்த ஜலம்	½ புட்டி

முதலில் கொஞ்சம்ஜலத்தில்வேலம் பிசினியை கறைத்து தனியாக வைத்துக்கொள்ளவும் பிறகு எலுமிச்சம் பழத்தை அறுத்து அதின் சாரத்தைப் பிழிந்து வடிகட்டி கொட்டை திப்பி இல்லாமல் எடுத்து வைத்து கொள்ள வேண்டும்.

பிறகு இதற்குமுன் ஆரஞ்சிமிட்டாயிற்கு கூட்டிய பாகம் போலே பாகுகாய்ச்சி பாகு முதிர்ந்து வரும் சமயத்தில்எலுமிச்சம்பழச்சாரற்றை கலந்துஅடுப்பிலிருந்து பாண்டத்தைதரையிலிரக்கி சற்று சூடு தனிய பொருத்து பன்னீரை தெளித்து நமக்கு
தனிய பொருத்து பன்னீரை தெளித்து நமக்கு
எம்மா ருசிவாசனை வேண்டுமோ அதற்கு தகுந்த எஸன்ஸைக் கலந்து வேண்டி கலரை கொடுத்து எம்மாதிரியான அளவு வேண்டுமோ அதுபோல் மெளில் தயாரித்துஇதற்குமுன்மிட்டாய்கள் செய்ததுபோல் ஊற்றி தயாரித்து வியாபாரம் செய்யலாம்

அற்புத நக்ஷத்திர புருஸ்பானம் தயாரித்தல்

கெந்தகம்	3	பலம்
குங்குலியம்	5	,,
சுள்ளியின் கரி	5	,,
ஆண்டிமொனி ஸல்பைட்	5	அவுன்ஸ்
அரத்தூள்		அரை சேர்
கெந்தகம்	3	பலம்

இதுகளையெல்லாம்தனி தனியாக பொடித்து தூள் செய்து மறுபடியும் ஒன்றாக கூட்டி குமிழ் போல் மண்ணினுல் செய்து மேல் புறத்தில் 1 துவாரம் வைத்து அந்த துவாரத்தின் வழியாக அதை சேர்ந்தார்போல் மேற்கண்டபானசரக்கை டீஸ்பூன் அளவு மண்குளியில் அடைத்து அதற்கு களிமண்ணினுல் கிட்டப்படுத்தி உபயோகிக்கலாம் வியாபாரமும் செய்யலாம். இது போல் மற்றும் எந்த விதமான பட்டாஸ் வேண்டுமானுலும் அதற்கு தகுந்தபடி ஆராய்ச்சி செய்து தயாரிக்கவும்.

வியாபாரம் செய்யும் வாசனைப் புகையிலை பாக்கெட் தயாரித்தல்

தேர்ந்த பாலக்காடு புகையிலை	1 வீசை
சுக்கு	2 பலம்

பிறகு இதற்குமுன் ஆரஞ்சிமிட்டாயிற்கு கூட்டிய பாகம் போலே பாகுகாய்ச்சி பாகு முதிர்ந்து வரும் சமயத்தில்எலுமிச்சம்பழச்சாரற்றை கலந்துஅடுப் பிலிருந்து பாண்டத்தைதரையிலிரக்கி சற்று சூடு தனிய பொருத்து பன்னீரை தெளித்து நமக்கு
தனிய பொருத்து பன்னீரை தெளித்து நமக்கு
எம்மா ருசிவாசனை வேண்டுமோ அதற்கு தகுந்த எஸன்ஸைக் கலந்து வேண்டி கலரை கொடுத்து எம்மாதிரியான அளவு வேண்டுமோ அதுபோல் மௌில் தயாரித்துஇதற்குமுன்மிடடாய்கள் செய் ததுபோல் ஊற்றி தயாரித்து வியாபாரம் செய்ய லாம்

அற்புத நக்ஷத்திர புருஸ்பானம் தயாரித்தல்

கெந்தகம்	3	பலம்
குங்குலியம்	5	,,
சுள்ளியின் கரி	5	,,
ஆண்டிமொனி ஸல்பைட்	5	அவுன்ஸ்
அரத்தூள்		அரை சேர்
கெந்தகம்	3	பலம்

இதுகளையெல்லாம்தனி தனியாக பொடித்து தூள் செய்து மறுபடியும் ஒன்றாக கூட்டி குமிழ் போல் மண்ணினுல் செய்து மேல் புறத்தில் 1 துவாரம் வைத்து அந்த துவாரத்தின் வழியாக அதை சேர்ந்தார்போல மேற்கண்டபானசரக்கை டீஸ்பூன் அளவு மண்குளியில் அடைத்து அதற்கு களிமண்ணினுல் கிட்டப்படுத்தி உபயோகிக்க லாம் வியாபாரமும் செய்யலாம். இது போல் மற் றும் எந்த விதமான பட்டாஸ் வேண்டுமானுலும் அதற்கு தகுந்தபடி ஆராய்ச்சி செய்து தயாரிக்க வும்.

வியாபாரம் செய்யும் வாசனைப் புகையிலை பாக்கெட் தயாரித்தல்

தேர்ந்த பாலக்காடு புகையிலை	1 வீசை
கந்து	2 பலம்

பிசைந்து பிறகு சாரைபருப்பு கலந்து திருகிவைத் திருக்குத் கொப்பரை தேங்காயை கலந்து ரோஜா எஸன்சை ஊற்றி அத்தரை தெளித்து காற்று பேரகாமல்பதனப்படுத்திகொண்டு, பொட்டணத் திற்கு வேண்டிய ஆயில் பேப்பரில் உரை செய்து அதில் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக போட்டு பாக் செய்யலாம் இதுபோல் செய்து கலியாணங்களி லும், கச்சேரிகளிலும் உபயோகப்படுத்தலாம் இது ஓர் அனுபவக் கைமுறை பாகமமாகும்.

சீயக்காய்த்தூள் பாக்கெட் தயாரித்தல்

சீயக்காய்	2 வீசை
வெந்தயம்	10 பலம்
நெல்லிபயறு	5 ,,
கிச்சலிம்கிழங்கு	10 ,,
கார்போக அரிசி	10 ,,
பச்சரிசி	½ ,,

இதுகளையெல்லாம் மொத்தமாகக் கொட்டி 4 நாள் வரையில்நன்ருக காயவைத்து பிறகு அதை அரைப்பு மிசினில் கொடுத்து பஸ்பமாக செய்து பக்குவப்படுத்தி வைத்து கொண்டு பேப்பரில் தகுந்த மாதிரி உரை தயாரித்து அது அளவுபடி அளந்து போட்டு உரைகளின் வாய்புரத்தை மடித்து முத்திரை லேபில் ஒட்டி வியாபாரம் செய் யலாம் இது வியாபாரம் செய்பவர்களுக்கு ஓர் அனுபவமான கைமுறையாகும்.

பலவித சம்ஹாரி தயாரித்தல்

தேங்காய் எண்ணை	8 அவுன்ஸ்
போரிக் ஆசிட்	1 ,,
கிளிஸரைன்	2 ,,
நவாச்சாரம்	2 ,,
போரிஸ் பவுடர்	4 ,,

வாசனைத்தூள் பாக்கு பொட்டணம் தயாரித்தல்

பன்னீர்	½ புட்டி
குங்குமப்பூ	1 விராகனிடை
பச்சைகற்பூரம்	1 ,,
கஸ்தூரி	¼ ,,
பீட்டின்பாக்கு	1 வீசை
நெய்	5 பலம்
கசகசா	2 ,,
கொப்பரைத் தேங்காய்	5 ,,
ஏலக்காய்	2 ,,
வால்மிளகு	1 ,,
ஜாதிக்காய்	2 ,,
ஜாதிபத்திரி	¾ ,,
லவுங்கம்	3 3
சாரைப்பருப்பு	5 ,,
ரோஜா எஸன்ஸ்	1 அவுன்ஸ்
பெப்பர்மெண்ட் ஆயில்	¾ பலம்
உயர்தர அத்தர்	4 துளி
ஜிண்டான் மாத்திரை	10

முதலில் பீட்டின் பாக்கை இயந்திரத்தில் கொடுத்து தூளாக உடைத்துகொள்ளவேண்டும் பிறகு கஸ்தூரி பச்சைகற்பூரம் கசகசா ஏலக்காய் வால்மிளகு ஜாதிக்காய் ஜாதிபத்திரி லவுங்கம் ஜிண்டான் மாத்திரை இதுகளையெல்லாம் தூளாக்கி குங்குமம் போல தயாரித்து வைத்து கொள்ள வேண்டும் கொப்பரைத் தேங்காயை திரிகிஅதை வேண்டிய சாயத்தைதோய்த்துவைத்து கொள்ள வும் பாக்குத்தூளைஓர் அகலமானதட்டில் கொட்டி முதலில்இடித்துவைத்துள்ள சரக்குகளை மேற்படி தூளில் கலந்துஎல்லாய் ஒன்றுபட கிளறி பக்குவ படுத்தி வைத்து கொண்டு நெய் ஊற்றி நன்றுகப்

தேககத்திற்கு பரிமளமளிக்கும் சூரணம் செய்யும் முறை

பச்சை கற்பூரம்	1	ரூபாய் எடை
ஜாதிபத்திரி	1	,,
காய்ந்த ரோஜா மொக்கு	2	,,
கஸ்தூரி	1	,,
விலாமிச்சம் வேர்	5	பலம்
நெய்யரிசிப்பால்	1	,,
சாம்பிராணி	1	,,
சந்தனம்	2½	,,
வெட்டிவேர்	5	,,
பன்னீர்	4	அவுன்ஸ்
அத்தர்	½	,,
ஜவ்வாது	1	குண்டுமணி

முதலில் வெட்டி வேர்விலாமிச்சம் வேர் ரோஜா மொக்கு ஜாதிபத்திரி இதுகளைசுமார் 3நாள் வரையில் வெய்யலில் நன்ருகமுரிய காயவைத்து எடுத்துக்கொண்டு பிறகு அதுகளை அம்மியில் வைத்து துளாக்கி ஜலித்து மைபோல் தயாரித்து கொண்டு பிறகு சாம்பிராணி கந்தன,ம் இதுகளையெல்லாம கல்வத்திலிட்டு அரைத்து வஸ்திரகாயம் செய்து வைத்துக் கொண்டு மறுபடியும் கல்வத்திலேயோ அம்மியிலேயோஒவ்வொருசரக்காக வைத்து பன்னீர் விட்டு அரைக்கவேண்டும் சரக்குகள் பூராவும் பன்னீர்விட்டுஅரைத்துஜவ்வாதையும்அதனுடன் அத்தர் தெளித்து வழித்து லேகியபதமாக எடுத்து கொண்டு ஒவ்வொரு கோலியுண்டை அளவு உருட்டி ஓர் தாம்பாளத்தில் வைத்து வெய்யலில் நன்ருகக் காயவைத்து எடுத்து ஓர் திருகு சீசாவில் பதனப்படுத்தி வைக்கவும். ஸ்நா செய்யும் சமயத்தில் தேகத்தின் தேய்ப்பிற்கு வேண்டியசீயக்காய்பவுடரைஎடுத்து அதில் மேற்

சல்பொரேட் ஆப்பொட்டாஸியம்	2 டிராப்
கார்பொனெட் ஸோடா	2 ,,
கிரியோ ஸோட்	1 ,,

இதுகளில் நவாசாரத்தை ஓர் சிறு சட்டியில் போட்டு அடுப்பேற்றி தீயிட்டு எரிக்கதண்ணீர் போலிருகி உப்புபோல் பூத்துப்போகும் அதை எடுத்து தூள்செய்துபஸ்பமாக்கிவைத்துகொள்ள வேண்டும் பிறகு தேங்காய் எண்ணையில் நவாச் சாரத்தையும் மற்றும் தூள் செய்ய வேண்டிய சரக்குகளை தூள்செய்துபோட்டுஒரு செம்புக்கம்பி யால் துழாவிகலக்கவேண்டும்பிறகுமற்ற சாமான் களையும் கலந்து சிறியபுட்டிகளில் ஊற்றி லேபிள் ஒட்டி வியாபாரம் செய்யலபம்இந்த படை மருந் தை உபயோகப்படுத்துவதால் எத்தகைய படை களாலும் எவ்வளவு காலமாக பார்க்கும் படை களாயினும் ஒருவாரத்திற்குள் தானுகவே மறைந் துப்போகும்

நிலக்கடலைமாவு	¾ படி
அரிசி மாவு	1 ஆழாக்கு
மிருதுவான சோப்பு	5 பவுண்ட்
லவண்டர் ஆயில்	1 அவுன்ஸ்
கிளி ஸரைன்	கால் அவுன்ஸ்
கர்பலிக் ஆஸிட்	அரை அவுன்ஸ
புங்கத தைலம்	அரை அவுன்ஸ்

கார்பாலிக் சோப்பு தயாரித்தல்

ஒரு அகலமான பாண்டத்தை அடுப்பேற்றி அதில் சோப்பைச் சீவிபோட்டு அடுப்பை எரிக்க தீயின் காங்கையால் சோப்பு ஜலம் போலுருகும் அதில் நிலக்கடலை மாவையும் அரிசிமாவையும் லத்தில் கலக்கி மற்ற சரக்குகளை எல்லாம் ஒன் றின்பின் ஒன்ருக கலந்துஅடுப்பைவிட்ட்டு கீழே இறக்கி உருகி இருக்கும் சரக்கை அளவு அச்சு களில் ஊற்றி காற்ருர வைத்து எடுத்து வியபாரம் செய்யலாம்

தெரியும் மார்க்கமுண்டு அல்லதுஜலத்தில் போட்டாலும் எழுத்துகள் தெரியும்மார்க்கமுண்டு அதாவதுபடிகாரத்தை ஜலத்தில்கரைத்து பேனாவில் தொட்டு கடிதத்தில் எழுதினால் காய்ந்ததும்எழுத்துகள் தெரியாது சுத்த வெள்ளை கடிதமாகவே இருக்கும் நாம் படிக்க விருப்பம் கொண்ட போது ஓர்தட்டில்நெருப்பைபோட்டுஅந்தஅனலில் எழுதிய வெள்ளை கடிதத்தை காட்ட அனல் படபட எழுதிய எழுத்துக்கள் பளிச்சென்றுஇங்கியில்எழுதியது போல்தெரியும்பார்ப்பவர்கள் ஆச்சர்யப்படுவார்கள். இன்னொருமுறையும்இதிலுண்டு அதாவது நவாச்சாரத்தைவேண்டியஅளவுஎடுத்துபடிகாரம் போலவே ஜலத்தில் கரைத்து பேனாவில் தொட்டுவெள்ளைகடிதத்தில்எழுதினால் எழுதும் போது மாத்திரம் ஜலத்தில்எழுதுவதுபோல் தெரியும் காய்ந்த பிறகு அது மறைந்து கடிதம் சுத்த வெள்ளையாக இருக்கும் இதையும் முன்சொன்னதைபோலவேநெருப்பின் அனலில் காட்ட எழுத்து இங்கியில் எழுதியது போலவே தெரியும்

இன்னொருமுறை :- வெங்காயத்தை மேற்றோல் போக்கி கிடித்து வேண்டிய சாற்றை திட்டமாக எடுத்து அதில் கொஞ்சம் சோற்று உப்பு சேர்த்துஅந்தசாற்றில்மேற்சொல்லியதுபோலவே வெள்ளைக்கடிதத்தில்எழுதஎழுத்துகள் ஜலத்தில் எழுதியதுபோல்இருக்கும் காய்ந்த பின் ஒன்றும் தெரியாது அதை முன்சொன்னது போல் நெருப்பில்காட்ட அனல்ஏறஏறஎழுத்துக்கள் இங்கியின்எழுத்துபோல்தெரியும் ஆச்சர்யபடதக்கதாகவும் இருக்கும் வியாபாரம் செய்பவர்களும் மூலதனம் அதிகமில்லாமலேயே இதை தயாரித்துசிறுபுட்டிகளில் ஊற்றி கார்க்கிட்டு இரகசிய இங்கி என்று பெயரழைத்து சுலபமான விலையில் வியாபாரம் செய்யலாம்.

கண்ட உருண்டையில்ஒன்றை நறுக்கிப் போட்டு ஜலம் விட்டு குழப்பி உடம்பிற்கு தேய்த்து குளிக்கவும் இதனுல் தேகத்திற்கு திடமும் வசீகரமும் மினு மினுப்பும் உண்டாக்குவதல்லாமல் நல்ல வளர்ச்சியையும் தரும் மற்றும் இதனுல் தேகத் உண்டாகும் பல கொடிய வியாதிகளாகிய படை நமச்சல் தேம்பல் மற்றும் பல வியாதிகளையும் ஒழிக்கும்.

மணவாழ்க்கைக்குரிய அத்தர் செய்தல்

சந்தனத்தைலம்	2	அவுன்ஸ்
லெமன் ரோஸ்	2	,,
லெமன் ஆயில்	4	,,
ரோஜா எஸன்ஸ்	3	,,
ஆயில் ஆப் பார்க்மென்ட்	5	,,
அம்பர் அத்தர்	10	,,
நல்லெண்ணை		அரை படி
ஆல்கனெட் ருட்பட்டை		இரண்டு பலம்

முதலில் ஓர் வாயகன்ற பாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி அதில் எண்ணையைஊற்றிமுறியகாய்ச்சி அதில் ஆல்கனெட்ருட்பட்டையைப்போட்டுநன்ருக காரமிரங்க காய்ச்சி இறக்கி மற்ரொரு பாண்டத்தில் வடித்து கொண்டு பிறகு அதில் மற்ற ஆறு வகை வாசனை திரவியங்களையும் கலந்து கலக்கி குளிர ஆறவைத்து அளவுபோல் புட்டிகளில் நிரப்பி கார்க்கிட்டு முத்திரை லேபிள் ஒட்டி வியாபாரம் செய்ய இது வெகு லாபத்தை அடையக்கூடும்.

இரகசிய எழுத்துக்கள் தெரியும் வழி

இந்த இரகசியமைவகைகள்எத்தனையோவிதம் உண்டு அதில் நெருப்பில் காட்டிய எழுத்துக்கள்

வெள்ளி நகைகளுக்கும் பட்டன்களுக்கும் மெருகு கொடுக்கும் மார்க்கம்

பொன்	1 பங்கு எடை
பாதரசம்	2 பங்கு எடை

பாதரசத்தில் பொன்லை கலந்து வைத்துக் கொண்டு நகையை அக்கினி திராவகத்தில் தோய்த்து சுத்தி செய்து எடுத்து பாத்திரத்துடன் கலந்த பொன்னை ஓர் பிரஷினுல் தொட்டு நகை மீது பூசவும் நகையானது பொன் நகைபோல் தெரியும் இருந்தாலும் ரசம் கலந்துள்ளதால் கொஞ்மம் மங்கலாகவே தெரியும் அந்த நகையை கொஞ்சம் அனலில் காட்டரசம் உருகிபோகும் பொன் மாத்திரம் நகையில் பிடித்து கொள்ளும் பிறகு மெருகு மண் என்னும் கருப்பு மண்ணில் ஜலத்தை ஊற்றி கறைத்து வைத்துகொண்டு பிரஷினுல் அந்த ஜலத்தை தொட்டு நகையில் அழுக்கடிக்க மினுப்புடன் துலங்கும் உடனே அதை எடுத்துநாய்தோலினுலோஅல்லது வெண் மையான வஸ்திரத்தினுலோ துடைத்து உபயோகிக்கலாம் பொன் எவ்வளவுஅதிகமாக நகையில் சேர்க்கின்ருேமோ அவ்வளவு நாள் பெருகு நீடித்திருக்கும் பொன் குறைவானுல் சில நாட்களே இருந்து மெருகு நீங்கி போகும்.

வெள்ளி மூலாம் பூசும் பவுடர்

பாதரசம்	1 தோலா
செங்கல் மாவு	1 படி
எலுமிச்சம் பழம் சார்	2 அவுன்ஸ்

செங்கல்லை இடித்து தூளாக்கி ஜலித்து குங்கு மம் போல் அளவுபோல தயாரித்து வைத்து கொண்டு அதில் பாதரசத்தை ஊற்றி செங்கல் மாவை நன்ருக கலந்து எலுமிச்சம் பழச்சாற்றை யும் பிரயோகித்து மூன்று சேர்க்கும் ஒருமிக்கக்

ஜலத்தில் போட்ட வெள்ளைக்கடிதத்தில் எழுத்துகள் தெரியும் மார்க்கம்

சுண்ணும்புசோப்பு ககாஞ்சம் எடுத்து தண்ணீரில் கரைத்துவைத்துகொண்டுமெல்லிய வெள்ளை பேப்பரில் பேனுவில் தொட்டு நமக்கு வேண்டிய சங்கதிகளை எழுதினுல் எழுத்து காயும் வரையில் ஜலத்தில் எழுதினுல் எழுத்து காயும் வரையில் ஜலத்தில் எழுதியதுபோல் இருக்கும் காய்ந்த பிறகு அதுதெரியாது படிக்க வேண்டுமானுல் ஓர் அகலமான பாண்ய்த்தில் ஜலம் கொண்டு அதன் மீது எழுதிய கடிதத்தை படுக்க வைத்ததுபோல் போடவும். ஜலத்தில் போட்ட கடிதம் தண்ணீர் ஊர ஊர எழுத்துகள் நன்ருக நீர் எழுத்துபோல் தெரியும் படிப்பதற்கு தெளிவாக இருக்கும் பார்ப்பவர்களும் ஆச்சரியப்படுவார்கள்

பித்தளை சாமன்களுக்கு பொன்மெருகு போடுதல்

பித்தளை சாமான்களை முதலில் கொஞ்சம் செங்கல்மாவு போட்டு மெல்ல துலக்கி கழுவி சுத்தம் செய்து பிறகு கொஞ்சம் புளியும் உப்பும் கலந்து துலக்கினுல் பித்தளைசாமான் பளபளப்புடன் துலங்கும் துலக்கிய சாமானைசுத்தமான வெள்ளை துணியால் துடைத்து வைத்துகொண்டு ஒருனில் நைட்டர் ஆசிட் என்னும் திராவகத்தை ஊற்றி அதில் நீட்டமான பொன்னை போட்டு கறைத்து துலக்கி வைத்துள்ள பாத்திரத்தை கை படாமல் ஓர் கம்பியில் கட்டி அந்த பொன் ஜலத்தில் துவைத்து துவைத்து எடுக்க மெருகு பிடிக்கும் கடைசியில் பொன் பாத்திரம் போலவே துலங்கும் இதுவும் பிழைப்பதற்கு ஓர் வழியாகும்.

புதிதாக வர்ணம் கூட்டும் முறை

பச்சை வர்ணத்துடன் கொஞ்சம் வெள்ளை வர்ணமும், கொஞ்சம் மஞ்சள் வர்ணமும் சேர்த்து கூட்டினால் அழகான கிளிப்பச்சை வர்ணமாக இருக்கும் வர்ணம் கட்டியாக இருந்தால் கொஞ்சம் டர்பன்டைன் தைலமும் கலந்துகொள்ளலாம் பச்சை வர்ணத்துடன் கொஞ்சம் கருப்பு வர்ணம் கலந்து கூட்டினுடி அழகான டார்க் பச்சையாகும். மேற்கண்ட பச்சை வர்ணத்துடன் சரிபாகமாக வெள்ளை வர்ணம் கலந்து கூட்டினால் வெளிர்பச்சை வர்ணம் தோன்றும் நீலவர்ணத்துடன் கொஞ்சம் மஞ்சள் வர்ணத்தை கலந்தால் இலை பச்சை வர்ணமாகத் தெரியும் டார்க்கு மஞ்சளும் சிகப்பும் கலந்து ஒன்றாக கூட்டினால் ஆரஞ்சி வர்ணமாகத் தெரியும் லேக் வர்ணமும் ஊதா வர்ணமும் வெள்ளை வர்ணமும், சேர்த்துக் கூட்டினால் இரத்தம் போன்ற சிகப்பு வர்ணமும் காட்டும் இதைக் கூட்டி பூசினால் மிகவும் அழகாகவும் கம்பீரமாகவுமிருக்கும் லேக் வர்ணத்துடன் வெள்ளை வர்ணத்தைகலந்து கூட்டினால் அழகான ரோஸ் வர்ணமாக தெரியும் கொஞ்சம் அதிகமான வெள்ளையை கலந்தால் ரோஜாப்பூ வர்ணமாக இருக்கும் வேனீஷியன் சிகப்புவர்ணத்துடன் கருப்புவர்ணத்தை கூட்டினால் கம்பீரமான சாக்லெட் வர்ணமாக தெரியும், சிகப்பு வர்ணத்தைக்கலந்து கூட்டினால் மான் நிறம் தோன்றும் வெள்ளைவர்ணத்துடன் கருப்புவர்ணத்தை கலந்தால் சாம்பல் வர்ணமாகத் தெரியும்.

வெள்ளைவர்ணத்துடன் கொஞ்சம் நீலவர்ணத்தைக் கலந்து கூட்டினால் வானத்தின் மேகம்

கலந்து வைத்து கொண்டு எப்பொருளை வெள்ளி முலாம் பூசவேண்டுமோ அப்பொருளை நன்ருக கொஞ்சம் புளியும் உப்பும் போட்டு துலக்கி சுத்த மாக கழுவி துடைத்து அதின்மேல் முன்புகலந்து வைத்திருக்கும் பவுடரை சாமான்களின் மீது தோய்த்து துலக்க அதன் நிறம் மாறி வெள்ளி நிறமாக இருக்கும் பிறகு அதை எடுத்து வெண் மையான துணியில் துடைத்துஉபயோகிக்கலாம் இதை அளவு போல் பாக்கெட் செய்து வெள்ளி மூலம் பூசும் பவுடர் என வியாபாரமும் செய்ய லாம் இதற்கு மூலதனம் அதிகமில்லாமலேயே இது ஓர் சுதந்திரமான வியாபாரமாகும்.

வர்ணம் பூசுவதற்கு முன் வர்ணத்தில் கூட்ட வேண்டிய எண்ணெயின் அளவு

1 பாகம் மஞ்சள் வர்ணத்திற்கு 4-ல் ஒரு பங்கு எண்ணெ சேர்க்க வேண்டும் ஒரு பாகத் குரோம் பச்சை வர்ணத்திற்கு 7ல் ஒருபாகம்எண்ணெயை கலந்து வர்ணம் பூசவேண்டும் நீலவர்ணம் ஒரு பாகத்திற்கு ஐந்தில் ஒரு பாகம் எண்ணெ கலந்து உபயோகிக்க மிக மேன்மையாக இருக்கும் ஒரு பாகம் ஒயிட் வர்ணத்திற்கு எழில் ஒரு பாகம் எண்ணெயை பிரயோகித்து உபயோகித்தால் மிக வும் பளபளப்பாக இருக்கும் ஒருபங்குஜிங்க்ஒயிட் வர்ணத்திற்கு எழில் ஒரு பாகம் எண்ணெயைப் பிரயோகித்து பூசினுல் மிக மேன்மையாகவும் பிர காசமாகவுமிருக்கும் ஒரு பங்கு சிகப்பு வர்ணத் திற்கு நான்கில் ஒரு பாகம் எண்ணையைகலந்து பூசினுல் மித மேன்மையாகவும் பளபளப்பாகவும் இருக்கும் ஒரு பாகம் தந்த வர்ணத்திற்கு சரிபாக மாக எண்ணெயை கலந்து பூசினுல் மிக அழகாக துலங்கும்.

போன்றவர்ணமாகத்தெரியும் வெள்ளை வர்ணத்
துடன்கொஞ்சம்பச்சைவர்ணத்தைகலந்துகூட்டி
னால்வெளுமையானபச்சைவர்ணமாகஇருக்கும்
குறிப்பு:-இந்த வர்ணத்துடன் கூட்டும்போது
திரி இல்லாமலும் தகுந்தபடி கெட்டியாக இல்லா
மலும் எண்ணையை கலந்து பூசவேண்டும்.

கூந்தல் உதிராதிருக்க ஓர் மார்க்கமான முறை

மயிர் மாணிக்கம்	2	பலம்
ஆலம் விழுது	3	,,
கிச்சலிக்கிழங்கு	2	,,
வெட்டிவேர்	2	,,
விளாமிச்சம் வேர்	2	,,
குருவிவேர்	2	,,
விளாம்பழத்தின் விதை	2	,,
நாரத்தங்காயின் விதை	2	,,
கொஞ்சிப்பழத்தின் விதை	2	,,
மாங்கொட்டையின் பயறு	2	,,
மாதுளம்பழத்தின் விதை	3	,,
எலுமிச்சம்பழத்தின் விதை	2	,,
தேங்காய் எண்ணை	5	,,
பசும்பால்	போதியவரை	

தேங்காய் எண்ணைபசும்பால்தவிற மற்றவிதை
களையும் வேர்களை துண்டித்தும், கிழங்குகளை
சிறு துண்டுகளாகவெட்டியும்ஓர்அகலமான தாம்
பாலத்தட்டிலிட்டு சுமார் ஒரு வாரம் வரையில்
வெய்யலில் காயவைத்து இடித்து தூள் செய்து
மெல்லிய துணியில்ஜலித்துஎடைப்படிதயாரித்து
கொள்ள வேண்டும் பிறகு ஓர் வாயகன்ற பாத்
திரத்தைஅடுப்பேற்றிதூள்செய்துவைத்திருக்கும்
சரக்குகள் குழம்பு பதமாக காய்ச்ச வேண்டிய

அளவுக்கு பாலை அடுப்பின்மீதுள்ள பாத்திரத்தி லூற்றி தீயிட்டு பாலை காயவைத்து அதில் தூள் செய்து வைத்துள்ள சரக்குகளில் ஒவ்வொன்றாக பிரயோகித்து ஓர் கரண்டியால் கிளறிகொண்டே சரக்குகள் பூராவும் கலந்து எல்லாம் ஒன்று சேர கலக்கி நன்றாக சுண்டிகொதிக்கும் சமயத்தில் தேங்காய் எண்ணையை கலந்து குழம்பு பதமாக வரச்செய்துகாற்றுபோகாதபடி ஓர் மண்ஜாடியில் ஊற்றி கொள்ளவும். அப்பால் ஸ்நானம் செய்யும் காலங்களில் ஸ்நானம்செய்வதற்கு 3மணி நேரத் திற்குமுன் செய்து வைத்திருக்கும் கலப்பை கொஞ்சம்எடுத்து தலையில் தடவிகொண்டு 3 மணிநேரம் கழித்து ஸ்நானம் செய்யவும் இது போல் அடிக்கடி செய்துவந்தால் தலையில் கூந் தல் உதிர்வதை தடுக்கும் கூந்தல் கோரைபோல் வளரும். வியபாரம் செய்பவர்கள் அளவுபடி புட்டி களில் நிறப்பி கார்க்கிட்டு லேபில் ஒட்டி வியாபா ரம் செய்யலாம்.

காப்பித்தூள் பாக்கெட் செய்தல்

மண்பாண்டத்தையோ அல்லது ஓர்பெரியமண் பாத்திரத்தையோ அடுப்பேற்றி தீயிட்டுநெருப்புப் பரக்க பாத்திரத்தைக் காயவைக்க வேண்டும். இதற்குள் வியாபாரத்திற்குள் தகுந்தபடி நல்ல ரக மான காப்பிக்கொட்டையை தயாரித்து அதில் செத்தை ஒரு கல்மண் இல்லாமல் பொருக்கி எடுத்து நல்ல முறையில் சுத்தம் செய்து வைத்து கொண்டு காய்ந்திருக்கும்பாத்திரத்தில் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக போட்டு அப்போதுக்கப்போது கிள றிக் கொண்டே பொரித்து எடுத்துக்கொள்ளவும்.

பொரித்த காப்பிக் கொட்டையானது அதிக தீய்ச்சலில்லாமலும் வறுப்பு குறைவுபடாமலும் கண்காணித்து பக்குவமான பதத்தில்பாத்திரத்தி லிருந்துஅவ்வப்போது அகற்றிகொள்ளவேண்டும் இதற்குகாரணம்வருக்கும் சமயத்தில் அடுப்பை நிதானமாக அதிக தீயில்லாமல் தீ குறையாமலும் பார்த்துகொண்டுகாப்பிகொட்டையை வறுத்து எடுத்துகொள்ளவேண்டும்காப்பி கொட்டை நன் ரும் பொரிந்து விட்டதா என்று தெரிந்துகொள்ள வேணுமானுல் கையில் கொஞ்சம் கொட் டையைஅள்ளினுல்கொட்டையானது பளுவின்றி லேசாகஇருக்குமஇந்தபக்குவத்தைக்கண்டு சற்று நேரம் நிழலான இடத்தில் காற்ரூர வைத்து மிஷி னிலாவது அல்லது இயந்திரத்திலாவதுகொடுத்து தூளாக அரைத்து குங்குமம் போல் ஜலித்துக் கொண்டு அளவுபடி ஆயில் பேப்பரில் உரை செய்து பாக்கெட் தயாரித்து கொள்ள வேண்டும்

அப்படிதயாரித்த பாக்கெட்டை மேலே தனது முத்திரை லேபிள்களை ஒட்டி வியாபாரம் செய்ய லாம்.

குறிப்பு:- காப்பிக்கொட்டையை வறுப்பதற்கு இரும்பு பாத்திரத்தை விட மண்பாண்டமே சிறந் ததுஇதில்வறுத்தால்காப்பிகொட்டையின்வாசனை ஒன்ருமலும்தீயதிகரிபில்லாமலுமிருக்கும் அல்லா மலும் அதில் தாழ்ந்த ரகம் காப்பிக்கொட்டையை வறுப்பதென்ருல்மிகவும்ஜாக்கிரதையுடன்இருக்க வேண்டும் மட்டரகமானதரல் சீக்கிரத்தில் பொரிந்து கரியாகிவிடும் பிறகு அது எந்த வகைக் கும் உபயோகபடாது.

வியாபாரத்திற்குத் தேன் தயாரித்தல்

அசல் தேன் 10 பலம்

சீனாகற்கண்டு	10	
சுத்த ஜலம்	1	படி
அஸ்கா	1	வீசை
பெப்பர் மெண்ட் எஸன்ஸ்	½	அவுன்ஸ்

ஓர் பாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி அதில்ஜலத்தை விட்டு சீனாகற்கண்டை தூள்செய்துபோட்டு ஓர் துழாய்க்காலினால் துழாவிக்கொண்டே நன்றாக கரைய பார்க்கவேண்டும் கற்கண்டு கரைந்ததும் அதில் சர்க்கரையை பிரயோகித்து கலக்கிக் கொண்டே பாகுபதமாக வரும் வரையில் மிகுந்த ஜாக்கிரதையுடன் பார்த்துகொள்ள வேண்டும் பிறகு பெப்பர்மெண்ட் எஸன்ஸையும் அதில் கலந்து கீழே இறக்கிவைத்து நன்றாக துழாவி தேனை கலந்து வடிகட்டி கொள்ளவும் பிறகு வடிகட்டிய தேனை அளவான ஓர் ஜாடியில் ஊற்றி வைத்துகொண்டு வியாபாரம் செய்யவும் மிகுந்த லாபத்தை தரும்.

புட்டிகள், சிமினிகள், மற்ற கண்ணாடி சாமான்கள் சீக்கிரம் உடையாதிருக்க

சுத்தமான மழை ஜலம்	1	காலன்
அஸ்கா சர்க்கரை	½	வீசை
சோற்றுப்பு	½	படி

ஓர் அகலமான பாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி அதில் ஜலத்தைவிட்டு நன்றாக கொதித்துவரும் சமயத்தில் சர்க்கரையை கொட்டிசர்க்கரைகரைந்ததும் உப்பையும் அதில் பிரயோகித்து எல்லாம் சரிபட கறைந்ததும் அதில் நமக்கு வேண்டிய கண்ணாடிசாமான்களின்பொருள் எதுவோ அதை அதில்போட்டு சற்று இளவலாககொதிக்கசெய்து பிறகு அதை எடுத்து காற்றாரவிட வேண்டும்.

காற்றாரிய பொருளை உபயோகித்தால் எவ்வளவு சூடு ஏரியபோதும் வெடிக்காது உடையாது வெகு உறுதியாக இருக்கும்.

வெகு நாளைக்கு பால் கெடாமலிருக்கும் முறை

ஓர் அகலமான பெரிய பேசினில் நிறைய ஜலத்தை வைத்து அடுப்பின் மீதேற்றி ஜலத்தை நன்றாக கொதிக்கவைக்கவேண்டும் பிறகு ஜலம் கொதித்து சற்று கொதிப்பு அடங்கி இருக்கும் சமயத்தில் அதற்குள்ளடங்கும்படியான ஓர் சிறிய பாத்திரத்தில் பாலை ஊற்றி 1 படிக்கு ¼ பலம் அளவு சர்க்கரையை போட்டு கொதிக்கும் ஜலத்தில் மிதக்க விடவேண்டும் மிதக்க விட்டபிறகு மறுபடியும் அடுப்பை தீயிட்டு ஜலத்தை சூடுபறக்கக் கொதிக்க வைக்கவும் பிறகு அந்த பேசனை அடுப்பிலிருந்து கீழே இறக்கிவைத்து சூடேறி குளிர்ச்சியடைந்ததும் மறுபடியும் அடுப்பின் மீதேற்றி மேற்படி ஜலத்தை நன்றாக கொதிக்க வைக்க வேண்டும் ஜலம் கொதிக்க ஆரம்பித்ததும் ஜலத்தில் மிதக்கும் பாத்திரத்திலுள்ள பால் கொதிக்க ஆரம்பிக்கும் கொதிக்கும் பாலை பொங்கி வழிய வொட்டாமல் அதி ஜாக்கிரதையுடன் பார்த்துகொண்டு சற்று நேரம் கழித்து இறக்கி வைத்துகொள்ளவும். இதுபோல நான்கு ஐந்து முறைபாலைகாய்ச்சி அப்புறபடுத்தி அனல் அடங்கி குளிரசெய்து ஓர் சீசாவில் ஊற்றி கார்க்கிட்டு வைத்துகொண்டால் எத்தனை நாள் இருந்தாலும் பால் கெடாது இது வெளியூர் பிரயாணம் செய்பவர்களுக்கும் நாள்பட வைத்திருந்து உபயோகிப்பவர்களுக்கும் கைகண்ட மார்க்கமாகும்.

பூவத்திகள் செய்யும் முறைகள்
கம்பி பூவத்தி செய்யும் முறை

பொட்ளுப்பு	8	பலம்
கெந்தகம்	2	,,
சுள்ளிக்கரி பூத்த சாம்பல்	2	,,
பைகார்போனேட் ஸோடா	2	தோலா
குளோரேட் பொட்டாட்டி	2	,,

அரைதூள் மொத்த எடைக்கு 8ல் 1 பங்கு
சுமார் 2 நூல் கனமுள்ள கம்பி போதியவரை

மொத்த சரக்கையும் தனிதனியாக முதலில் அறைத்து தூள்செய்து எடைப்படி சரிபார்த்து சுத்த ஜலத்தில் குழம்பு பதம்போல் கரைத்து ஓர் ஆழமுள்ள அகல பாண்டத்தில்தயாரித்துவைத்து கொள்ளவும் சுமார் 2 நூல் கனமுள்ள இரும்பு கம்பியை 1 ஜான் அளவிற்கு துண்டித்து எவ்வளவு தூரம் மருந்தை துவைக்க வேண்டுமோ அந்த அளவுபடி மருந்தில் துவைத்து எடுத்து காற்றில் சற்று நேரம் ஆரவைத்து மறுபடியும் துவைக்கவும் இதுபோலவே5முறை துவைத்து வெய்யலில் நன்றாக காயவைத்து பிறகு பெட்டிகளில் பாக் செய்து லேபில் ஒட்டி வியாபாரம் செய்க.

கை சுடாத பூவத்தி செய்தல்

பொட்ளுப்பு	8	பலம்
கெந்தகம்	3	,,
ஆமணக்கன் பயறு	2	,,
சுள்ளி சுட்டக்கரி	2	,,

முதலில் ஆமணக்கன் பயிறை ஒருவாரம்வரை நன்ருக வெய்யலில் உலர்த்தி பொடிசெய்துபஸ்ப

மாக்கி மற்றசரக்குகளையும் பொடிசெய்து கலந்து கீழே சொன்னபடியே காகித குழாய் தயாரித்து அதினுள் நிரப்பி கலர் பூவத்தி செய்வதைபோல வே செய்து உபயோகிக்கவும்.

கலர் பூவத்தி செய்தல்

பொட்ளுப்பு	10	பலம்
கெந்தகம்	2	,,
சீமைக்கரித்தூள்	2	,,
பேரியம் நைட்ரேட்	1	தோலா
வேண்டிய கலர்	1	,,

மேற்படி ஒவ்வொரு தினுசுகளையும்தனித்தனியே இடித்து தூள் செய்து ஜலித்து வைத்துக் கொண்டு ஈரமில்லாமல் வெய்யலில் நன்றாககாய வைத்து மறுபடியும்சரக்குகளை ஒன்றாகக்கூட்டி வைத்துகொண்டு பிரௌன் பேப்பரைகொண்டு சுமார் 6 அங்குல அகலமான நீட்டமாக கிழித்து வைத்துகொண்டு சுண்டு விரல் பருமனுள்ள ஓர் இரும்பு குழாய் தயாரித்து அதில் ஊதுகுழாய் போல் பேப்பரை சுருட்டி அகணையைமடித்துஅதினுள் மேற்படி மருந்தை கிட்டணப்படுத்தி முகணையில் படாசுக்காக தயாரித்து வைத்திருக்கும் திரியில் சுமார் 1 அங்குல நிகலத்தில் அறுத்து அதினுள் வைத்து அகணையைகத்தி வெளிவராதபடி பேப்பரை நசுக்கி ஒட்டிவிடவும் பிறகு அதை கொளுத்த நாம் எந்தகலர் கூட்டினோமோஅந்த கலராக பூ போல் உதிரும் பார்ப்பதற்கு வெகு நேர்த்தியாக இருக்கும் இது வியாபாரிகளுக்கு சிறந்த அனுகூலமாகும்.

ரசகுண்டு பூவத்தி செய்தல்

ஆண்டிமோனிசெல்பட்	½	தோலா
பேரியம் நைட்ரேட்	½	,,
பொட்ளுப்பு	1	பலம்

கெந்தகம்	1	பலம்
சிகப்பு செந்தூரம்	1	பலம்
காட்டுக்கட்டைக் கரித்தூள்	1	பலம்

அகலில் காட்டுக்கட்டை கரித்தூளை நன்ருகத் தூள் செய்துஜலித்துஎடைப்படிவைத்து கொண்டு சிகப்பு செந்தூரம்கெந்தகம்,பொட்ளுப்பு பேரியம் நைட்ரேட் ஆகிய இவைகளையும் தூள் செய்து வைத்து கொண்டு ஆண்டிமோனி செல்பட்டை கெளித்துஎல்லாம்ஒன்றுசேர்த்து கைபடாமல் ஓர் மரகுச்சியில் கலந்து கலர்பூவத்திக்கு தயாரித்தது போல் காகிதக்குழல் தயாரித்து அதில் மேற்படி சரக்கை நிரப்பி வத்தியைபிகிந்து உபயோகிக்க வும்.

தரையில் கிழிக்கும் படாஸ் செய்தல்

சுள்ளி சுட்டக்கரி	2	தோலா
நைட்ரேட்ரோண்டியம்	4	,,
சுப்பைட்காப்பர்	1	,,
குளோரைன் பொட்டாஷ்	10	,,
ஷெல்லாக் பவுடர்	4	,,
மாஸ்டிக்	1	,,
வேலம் பிசின்	போதிய வரை	

முதலில் வேலம் பிசினியை சுத்த ஜலத்தில் ஊற வைத்து நன்ருக கறைத்து வடித்துகொள்ள வேண்டும் மற்ற சரக்குகளையெல்லாம் தூள்செய் ஒன்றின்பின் ஒன்ருகப்போட்டு ஓர் மரத்துடிப்பி ஞல் கலக்கப் பார்த்துஎல்லாம்ஒன்றுபடக்கலந்து நீளமாக சுமார் இரண்டு அங்குலஅகலமும்அரை கெஜ நீளமுடன் கிழித்துவைத்திருக்கும்மெல்லிய கார்டு துண்டில் துளித்துளியாக எடுத்து விட்டு காற்ருற வைத்து வெய்யலில் உலர்த்தி உப யோகித்தால் தரையில் கிழித்தவுடன் மின்மினிப் பூச்சிபோல் பறந்து எரிந்து கொண்டே ஓடும் மிக வேடிக்கையாக இருக்கும்.

மத்தாப்பு குச்சிகள் செய்தல்
சிகப்பு மத்தாப்பு குச்சி செய்முறை

ஸல்பர்	2	அவுன்ஸ்
குளோரேட் பொட்டாஷ்	1	,,
ஷெல்லாக் பவுடர்	2	,,
ஸல்பைட் காப்பர்	½	,,
வேலம் பிசின்	½	பலம்
மரம் அரப்புத்தூள்	½	படி
ஜலம்	¼	,,

ஒரு குண்டலான பீங்கான் பாண்டத்தில் ஜலத்தைவிட்டு வேலம்பிசினை ஊரவைத்து வடி கட்டி மேற்படி பாண்டத்திலே ஊற்றிதூள்செய்ய வேண்டிய சரக்குகளை தூள்செய்துஅதில்போட்டு கலந்து மரத்தூளையும் கலந்து குழம்பு பதமாக கரைத்துகொண்டு சுமார் ½ அங்குல நிகலத்தில் குச்சிகளை தயாரித்து வைத்து கொண்டு அதை கரைத்து வைத்திருக்கும் சரக்கில் தோய்த்து ஒரு அங்குல நீளத்திற்கு நனைத்து காய வைக்கவும் மருந்து பட்ட வரையில் அப்படியே பிடித்துக் கொள்ளும் பிறகு தங்கிலியத்தை கொஞ்சம்பிசின் ஜலத்தில் கட்டியாக கறைத்து கொண்டு முக்னை யில் படும்படி பூசவும் பூசியபிறகு நன்றாக காய வைத்து உபயோகிக்கவும் இதற்கு குச்சிகள் பல மரத்திலும் செதுக்கப்படாது அதாவது மேல் நாட்டில் முளைக்கும் பையின் என்னும் மரமே இதற்கு உபயோகமாகும் குச்சிகளை செதுக்கி நமக்கு எந்த கலர் வேண்டுமோ அந்த சாயத்தை கொஞ்சம் பிசின் ஜலத்தில் கலந்து அதில் மேற் கண்ட குச்சிகளை தோய்த்து ஆரவைத்துக் கொள்ளவும்.

பூவிழும்மத்தாப்பு செய்தல்

இதுவும் சிகப்பு கலர் மத்தாப்புக்குக் கலந்த சரக்குகள் கலந்து அதின் சரக்குகளின் மொத்த அள

விற்கு நான்கின் ஒரு பங்கு இரும்பு அரத்தூள்பிர யோகிக்கவும்ஆனால்இதை அதிக முறியலாகவோ அல்லது இளவலாகவோ காய வைக்காகல் மிக அழகாகவும் நூதனமாகவும் இருக்கும்.

பச்சை கலர் மத்தாப்பு செய்தல்

இதற்கும் முன் சொல்லிய சிகப்பு கலர் மத்தாப்பு போலவேசரக்குகளைகூட்டி அதில் கார்போனேட் காப்பர்எவ்வளவுசேர்கிறோமோஅதே அளவிற்கு நைட்ரேட்பேரியடாஎன்னும்சரக்கை அதனுடன் சேர்த்து மேலே சொல்லிய முறைப்படியே குச்சி களை பிரயோகித்து உபயோகிக்கவும்.

நீளகலர் மத்தாப்பு செய்தல்

இதுவும் முன் சொல்லிய சிகப்புகலர் மத்தாப் பின் சரக்குகளில் சல்பைட்காப்பருக்கு பதிலாக கார்போனேட் காப்பர் என்னும் சரக்கை மேற் கண்ட அளவு பிரகாரம் உபயோகித்து கூட்டி னது போலவே இதையும் கூட்டி குச்சிகளில் பிர யோகித்து உபயோகிக்கவும்.

பட்டாசு தயாரிக்கும் முறை
பெரிய சைஸ் கண் பட்டாசு செய்தல்

நைட்ரேட்ஸ்ட்டரோண்டியம்	1	அவுன்ஸ்
வெடியுப்பு	2	,,
மில் பவுடர்	2	,,
கெந்தகம்	1	,,
சுக்கிமக்கி	½	,,
சீமைக்கரித்தூள்	போதியளவு	

இவைகளை தூள்செய்யும் சரக்குகளை எடைப்படி சரியாக தூள்செய்து வைத்துகொண்டு எல்லா

சரக்குக்ளையும் ஓர் அகலமுள்ளபீங்கான் தட்டில் ஒன்ருக சேர்த்து கலந்து கொஞ்சம் வேலம் பிசினியை தண்ணீரில் கலக்கி அதைகொண்டு மேற்படி தூளை கொஞ்சம் ஈரமாக பிசைந்து வைத்து கொள்ளவும் பிறகு ஒரு சாதாரண பிரவுன் பேப்பரையோ அல்லது நியூஸ் பேப்பரையோ நான்கு அங்குல அகலத்திற்கு நிகலமாக கிழித்துவைத்து கொண்டு சுண்டுவிரல் கனமுள்ள உருளையான ஒரு குழாயில் அந்த பேப்பரை சுற்றி முகனையில் ஒட்டி குழாய்போல்எடுத்துகொண்டு அதின் மீது அழகுபட ஏதேனும் ஒரு கலர் பேப்பரை ஒட்டி குழாயின் ஒரு புரத்தை மறைத்துவிட்டு மற்ருெரு புரத்தில் மேற்சொன்ன சரக்குதூளை அடைத்து முக்கால் பங்கு ஆனவுடன் இதற்காக தயாரித்து வைத்திருக்கும் வத்தியை வைத்து மற்றும் தூளை நிரப்பி தூள் வெளியில் விழாதபடி ஒரு குச்சியினுல் பிகுவு படுத்தி உபயோகிக்கவும்.

ஊசி பட்டாசு செய்யும் விதம்

காஸ்டிக்	1 அவுன்ஸ்
வெடியுப்பு	2 ,,
சல்பர்	2 ,,
ஆண்டிமணி	1 ,,
பைகார்போனேட் சோடா	$\frac{1}{4}$ வீசை
கரிதூள்	போதியளவு
களிமண் தூள்	,,

முதலில் களிமண்ணை தண்ணீரில் பிசைந்து கட்டியில்லாமல் அடை தட்டி நன்ருககாயவைத்து தூள் செய்து ஜலி த்து தனியாக வைத்து கொள்ளவும் பிறகு தூள் செய்யவேண்டிய சரக்குகளைஎல்லாம் தூள் செய்து ஜலித்து திராவக தினுசிகளையும்

கைபடாமல்ஓர்கனத்தகொம்பினுலேயோ அல்லது கல்வத்திலேயோ ஒன்ருக சேர்த்து காற்றுபோகா ஒரு டப்பியில் வாரி வைக்கவும், பின்னர் அரைக் கால் அங்குல கனத்திள இரும்புகுழாய் தயாரித்து வைத்து கொண்டு மேற்சொன்ன முறைப்படியே சுற்றி ஒட்ட வைத்துகொண்டுமுன்னேபாதிபாகம் வரையில் களிமண்ணை அடைத்துபிறகுதயாரித்து வைத்திருக்கும் வத்தியை அதில் நுழைத்து பிறகு பாதிக்கு சாக்குத்தூளை அடைத்து அதற்கு தகுந்த ஓர் கம்பியைகொண்டுபிகுவுசெய்து உபயோகிக்க லாம் வியாபாரமும் செய்யலாம்.

சாதா பட்டாசு செய்தல்

சீமை கரித்தூள்	3	பங்கு
மாஸ்டிக்	2	பங்கு
காமலல்	2	,,
சல்ப்பைட் சர்ப்பர்	2	,,
களிமண் தூள்	6	,,

மேலே சொல்லிய ஊசி பட்டாசுக்கு தயாரித் தது போல் பேப்பரைகொஞ்சம் பெருமனுனகுழா காக சுற்றி மேற்கண்ட சரக்குகளையும் மேற்படி யற்றி பட்டாசுக்கு கூட்டியதை போலவே கூட்டி தயாரித்து கொண்டு விற்பனை செய்யவும்.

பட்டாசு வெத்தி செய்தல்

ஸல்பர்	1	பங்கு
நைட்டர்	4	,,
காலமல்	1	,,
ஜலம்	2	,,

ஒரு அகலமுள்ள பீங்கான் பாத்திரத்தில் ஜலத்தை ஊற்றி மற்ற மூன்று சரக்குகளையும் கை படாமல் கலந்து டீஸ்பேப்பர் என்னும் மெல்லிய

காகிதத்தை சுமார் 1 அங்குல அகலமுள்ளதாக கிழித்து மேற்படி ஜலத்தில் கைபடாமலும் மேற்படி பேப்பர் கிழியாமலும் அதில் பிறட்டி வடியச் செய்து நிழலில் சுமார் 1வாரம்வரையில்உலர்த்தி பிறகு அதை நீட்டமாக பிரித்து எடுத்து கயிறு போல் திரித்து வைத்து கொள்ள வேண்டும் பட்டாசு செய்யும்போது அந்தந்த வகைக்கு தகுந்தபடி துண்டித்து அதற்கு வைத்து உபயோகிக்க வேண்டும் வத்திபேப்பர் நிழலிலுணர்த்தினாலும் ஈரமாக இருக்கக்கூடாது இதை அவசியம் கவனிக்க வேண்டும் எவ்வளவு ஜாக்கிரதையுடனும் ஊக்கத்துடனும் செய்கிறோமோ அவ்வளவுமேன்மையாகவும் நல்ல விதமாகவும் வத்தியை உபயோகம் செய்யலாம்.

சமுஸா பட்டாசு செய்யும் விதம்

ஸல்ஸ்ட்காப்பர்	4	கிராம்
காஸ்டிக்	1	,,
முன்கூறிய எலெக்டிக் பட்டாசு மருந்து	3	தோலா
வெடியுப்பு	3	,,
சுள்ளி சுட்டகரி	5	,,

மேலே சொன்ன சரக்குகளை எல்லாம்ஒருவாய கன்ற பீங்கான்பாத்திரத்தில்போட்டு கைபடாமல் கலந்து வைத்துக்கொண்டு பிரவுன் பேப்பரை நீட்டமாக சுமார் 3 அங்குல அகலமுடன் கிழித்து வைத்துக்கொண்டு முகணையால் மேலே சொல்லிய பவுடரை ஒரு சிட்டிகை எடுத்து வைத்து சமுசாவைப் போல் மூன்று மூலையாக மாடம் போல் ஒரு பக்கம் பட்டாசு திரியை மருந்தில் சேர்த்து மாதிரி வைத்து மடித்து பேப்பரின் மற்றோர் முனையை ஒட்டி உபயோகிக்கலாம்.

மிளகாய் பட்டாசு செய்யும் விதம்

மேலே சொல்லியுள்ள ஊசி பட்டாசு முறை போலவே சரக்குகளை ஒன்றாகக்கூட்டி தயாரித்து ஒருபுரமாக வைத்துக் கொள்ளவும் பிறகுளஞமல் பேப்பர் என்னும் பாலிஷ் பேப்பரை சிறு துண்டு களாக கத்தரித்து வைத்து கொண்டு மூலைவாட் டத்தில் ஒரு சிறு துண்டு வத்தியை வைத்து மேற் படி சரக்குத்தூளை ஒரு சிட்டிகை அதில் வைத்து அந்த பேப்பரை மிளகாய் போல் சுருட்டி முகனையை மிளகாயின் காம்புபோல்தரித்துவிட வேண்டும் பிறகுஅதைகொளுத்தும்போது காம்பு போல திரித்துள்ளமுகனையைகையால் பிடித்து கொண்டு கொளுத்த வேண்டும்.

ஓலை பட்டாசு செய்யும் விதம்

கெந்தகம்	5 பலம்
பொட்ளுப்பு	10 ,,
சீமைக்கரித்தூள்	5 ,,
காலமல்	4 ,,

இவைகளையெல்லாம் தூள்செய்து ஒன்றாகக் கலந்து வைத்து கொள்ளவும் பிறகு பனை ஓலை யைக் கொண்டுவந்து அதன் நரம்பை கிழித்து விட்டு ஓலையின் தலைபுரத்தையும் வால்பக்கத்தை யும் தரித்து போட்டு பிறகு மேற்படி மருந்தை வைத்து சிறு துண்டாக சித்தரிக்கப்பட்ட பட்டாசு வத்தி திரியை ஒரு மூலையில் வைத்து முடி போல் மடித்து சொருகி கையால் பிடிப்பதற்கு ஒரு ஜான் அளவுஓலையைவிட்டு கொளுத்தி உபயோகிக்க வும்.

ஆகாயத்தில் வெடிக்கும் அதிர்வெடி பட்டாசு

குளோரேட் பொட்டாஷ்	4 அவுன்ஸ்
கெலடிக்	3 ,,

காலமல்	3	அவுன்ஸ்
வெடியுப்பு	4	,,
ஆண்டிமொனி ஸல்பைட்	2	,,
சீமைகரித்தூள்	4	,,
நைட்டர் ஆசிட்	6	,, டிராம்

இந்த பட்டாசை செய்யவேண்டுமானால் மிகவும் ஜாக்கிரதையுடன் செய்ய வேண்டும் இதை எவ்வளவு ஜாக்கிரதையுடன் செய்கிறோமோ அவ்வளவு பிரகாசமும் அழகும் பொருந்தியிருக்கும் மேற்சொன்ன சரக்குகளை திராவகவகைகள் தவிர மற்ற வகைகளை தூள் செய்து கொண்டு பிறகு எல்லாம் ஒன்றுபட கலந்து ஒரு அங்குலம் அகலமும் 4 அங்குல நிகலமுள்ள மூங்கில் குழாய் தயாரித்து அதினுள் அடிபாகத்தில் கொஞ்சம் களிமண் தூளை போட்டு கட்டணபடுத்தி மிச்சத்திற்கு மேற்சொன்ன சரக்குத்தூளை போட்டு வத்தியை சேர்த்து உபயோகிக்கவும்

N. B. மேலே கண்ட பட்டாசுகளை அன்பர்கள் வெகுஜாக்கிரதையுடனும் அளவுபடியும் செய்யவும்.

பிழைக்கும் வழி என்னும்

அனுபவ கைத்தொழில் முற்றிற்று.

சீனிவாச அச்சகம், சூளை, சென்னை - 112. (1993)

சோதிட ரகதியம் என்னும்

அனுபவசுந்தரசேகரம்

இவ்வருமையான சோதிட நூலை சோதிட சாஸ்திர வல்லுனராகிய கே. குற்றுலம் பிள்ளை அவர்களால் சப்த ய்ந்துற்ரிஷிகளியபற்பல சோதிட கணித நூல்களை கொண்டாராய்ந்து எல்லோரும் எளிதில் உணரும்படி இயற்றியுள்ளனர், இதில் நடபாட்சி யுக்தம் பகைநீச்சம் அறியும் வகை, கிரக சார சமம் நட்பு பகை அறியும் வகை ஸ்தான பலன் உணர மகாதிசைக்குப் போதகன் முதலியோர் களின் பலாபலன்கள் கிரகங்களின் பார்வை காலம் கிரகங் களின் நோக்கும் ஸ்தானம் நட்சத்திரத்தைக் கொண்டு லக்கினம் அறிய நவக்கிரகங்களின் நிலையறிய கோசாரவே தையறியும்விதம் கௌரிபஞ்சாங்கம் வருட பலன்மாதபலன் வாரப்பலன், திதிசப்பலன் தாரபலன் முதலியவை யறியும் வகை. மணநூல் பார்க்கும்வகை மற்றும் பற்பல சோதிட கணித நுட்பங்கள் இதில் மிகத்தெளிவாக கூறப்பட்டிருக் கிறது.

இரண்டு பாகங்கள் அடங்கியது. விலை ரூ. 30.

அகஸ்தியர் ஆறுமுக சுவாமி

வினு விடை ஜாதக ரகசிய சேகர

சோதிட அரிச்சுவடி

இந்நூலின் சிறந்த அம்சமானது கிரகசார சக்கரத் துடன் கூடியதும் சோதிடரன்றி சாதாரணமானவர்களும் சுலபமாக தெரிந்து கொள்ளுவதற்காகவும் ஜாதகம் கணிக்கவும், ராசி கணிக்கவும் அஷ்டவர்கம் கணிக்கவும் கோசாரம் பன்னிரு பலாபலன்களும் திசாபுத்தி அந்தர பலன்களும் கண்ணாடி போல் விளக்கி எழுதியிருக்கிறது. இந்த ஒரு புத்தகமே சோதிடத்திற்கு போதுமானது.

இதன் விலை ரூ. 16.

MAIS
DU MO

MAISO
DU MO